

ZOBELTITZ

LIRUM LARUM

LÖFFELSTIEL

Lirum Larum Löffelstiel

von

M. v. Zobeltitz

H. T. WAGNER

LLL

JENA
ERICH LICHTENSTEIN VERLAG

Lirum Larum Löffelstiel

Lirum Larum Löffelstiel

Gastronomische Plaudereien

von

Martha von Zobeltitz



1921

Erich Lichtenstein Verlag, Weimar

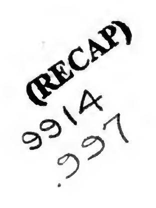
Umschlagzeichnung und Illustrationen
von H. I. Wagner

Zeilenguß-Maschinensatz und Druck
von Oscar Brandstetter in Leipzig

Motto:

Gastéréa est la dixième muse; elle préside aux jouissances du goût.

Brillat-Savarin.





1. Vom Menu.

„. . . Ein Schaf weißwolligen Vließes
Schlachtet er; Freund' entzogen die Haut, und bestellten es klüglich,
Schnitten behend' in Stücke das Fleisch und stecktens an Spieße,
Brieten es dann vorsichtig an und zogen alles herunter.
Aber Automedon nahm und verteilte das Brot auf dem Tische,
Jedem im zierlichen Korb; und das Fleisch verteilte Achilleus.
Und sie erhoben die Hände zum lecker bereiteten Mahle!"

Also Côtes de mouton naturels und pain à discrétion! Ein einfacheres Menü, wie das der homerischen Helden läßt sich nicht wohl aufstellen; selbst die spartanische Blutsuppe verlangte mehr Sorgfalt. Die Speisenfolge brauchte nicht notiert zu werden: als der erste und einzige Gang bis auf die letzte Schafshaxe abgenagt war, reichte irgendeine Schaffnerin die „schöngetriebenen Schüsseln" mit Spülwasser und man war fertig. Später wurde man freilich anspruchsvoller, und Baron Vaerst schildert in seiner Beschreibung eines athenischen Gastmahls den „Küchenzettel" weit umfangreicher; er wurde dem Hausherrn überreicht und begann mit allerhand Schaltieren und frischen Eiern, denen sich Wildpret, Meergetier und Gebäck in langem Reigen anschloß.

Die Schwelgereien der Römer sind zu bekannt, um auf sie hier zurückzukommen. Ihr Erbe traten die Franzosen und

Italiener an. Hören wir, was der Koch Tirel, dit Taillevent, beim Bankett des Monseigneur de Foyes im 14. Jahrhundert den großen Herren vorsetzte:

1. Gang: Kücken in Zucker, Häschen in Mandelpaste, kalte Sauce, ein herber Wein und Wildsuppe.

2. Gang: Gefüllte Rehkeule, Wasserhühner, Pfauen in ihren Federn, gesüßte Wachteln.

3. Gang: Crêmeschnitten, Rostscheibchen, Lendenstücke, gebratene Birnen und Orangen, Gélée und Hasenpastete.

Als Nachspeise „Fruicterue", als da ist Schlagsahne und Erdbeeren, Käsegebäck und Mandeln."

Und 200 Jahre später setzt „L'Ecole parfaite des Officiers de Bouche" ein Musterbankett für den Sommer folgendermaßen fest:

„Gefüllte Leberwürste, gepökelte Hammelzunge, Kuheuter, Kückenbrüste, Hammelfüße in weißer Sauce, Mailänder Speck, Hühnerfrikassee mit Kornessig, eingelegte Hahnenkämme, Barbenfrikassée à la Robert, Ochsenschlund mit Johannisbeeren, Schalottzwiebelchen, eingemachte Wachteln sauce Camélin, gestovte Puffbohnen und noch zwanzigerlei."

Man sieht, wie trotz größerer Mannigfaltigkeit und Kochkunst, der Geschmack ein wenig verwildert war.

Zur gleichen Zeit etwa war man in Italien auf der Höhe des Lebensgenusses angekommen. Zumal Venedig, dessen Seehandel die Schätze beider Welten an die Riva de' Schiavoni spülte, trieb unerhörten Luxus, auch im Essen. Bartolomeo Scappi, eine kulinarische Koryphäe Venedigs zu jener Zeit, wendet dem Menü in seiner „Kunst zu kochen" denn auch besondere Sorgfalt zu. Zu den aus der Küche ge-

brachten Gängen kam zu jener Zeit noch ein Büfett voller Vor- und Nachgerichte, das, vorher sorgsam hergerichtet, den Appetit der Gäste reizen sollte, ehe die Hauptmahlzeit gebracht wurde. Ich greife aufs Gradewohl die Vorschrift für ein Menü im April heraus:

„Servizio di credenza: Neapolitanische Maulschellen, gezuckerter Quark, Schinkenschnitten in Wein mit Pomeranzensauce.

Servizio di cucina: Heiße Eierkuchen mit Holundersaft, gebackene Ziegenleber mit gepfefferter Zitronensauce, gratinierte Ziegenköpfe mit süßen Zitronenscheiben, Ziegengekröse im Einetz am Spieß gebraten mit Pomeranzen, Blätterteigpasteten mit Kalbsfüllung, Kalbsschnitzel naturell vom Spieß, gefüllte Turmtauben mit Pflaumen gestovt in einer Brühe von Oliven und Schinken u. a. m."

Der Nachtisch umfaßte mehrere Torten, Artischockensalat, Äpfel und Birnen, geschnittenen Märzkäse und Parmesan, frische geöffnete Mandeln auf Weinblättern und Schlagsahne.

Aber auch die alten Engländer waren seßhafte Tischgenossen. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts verheiratete ein Sir Névil seine Tochter. Jedes Gastmahl bestand traditionsgemäß aus drei „Gängen". Ich will mich damit begnügen, den ersten hierher zu setzen:

„Schweinefleisch mit Senf und Malvasier gereicht.
Grünkernsuppe.
Eine Hirschkuh als Schaugericht.
Pfauen, je zwei auf die Schüssel.
Schwäne dito.
Hechtfilets.
Gebratene Kaninchen.

Geröstetes Wildbret.
Mast-Kapaune.
Krickenten.
Gebackene Pasteten mit Kaninchenfüllung.
Gebackene Orangen.
Ein ‚Flampett'-Gericht aus gewürfeltem Schweinefleisch in einer Eigelbpanierung.
Pfannkuchen.
Süßigkeiten.
Eine Torte."

Und bei der Krönung Heinrichs IV. lautete der zweite Gang also:

„Wild in Grünkorn.
Gélée.
Spanferkel mit kräftiger Farce.
Pfauen, Kraniche, gebratenes Wildpret und Kaninchen; Byttores, eine Art Rohrdommeln, also Kleingeflügel; vergoldete Hühner, große Torten, gebratenes Schwein, Lombardische Schnitten (das waren Wildschweinpasteten mit Rosinen und Wein) und endlich das übliche ‚A sotelde', d. h. eine Sottility, ein künstlerisch ausgeführtes, zum größten Teil eßbares, oft auch allegorisches Schaugericht."

Schon um des Vergleichs willen dürfte es interessieren, was es um die gleiche Zeitwende am Vorabend der Hochzeit des Kurfürsten Joachim von Brandenburg mit einer sächsischen Prinzessin in Dresden am Fürstentisch zu essen gab:

„Erster Gang: Hasen-Wildbret, Gebratenes, Äpfel in Butter, geröstete Vögel und ebenfalls ein Schaugericht.
Zweiter Gang: Schmerlen, Gebratenes, Torten von Quitten und Birnen, Pasteten von Hasen, übergoldet als Schaugericht.

Dritter Gang: Karpfen mit Drapes (Behängen?) und süßer Wein, geronnene Milch mit Reis, Schauessen mit Gebacknem."

Am Hochzeitstag ging es etwas üppiger zu. Im Malortie, dem klassischen Menübuch, finde ich ein Menü, auf das Friedrich der Große 12 Tage vor seinem Tode Bemerkungen geschrieben hat. Es lautet: Soupe aux choux à la Fouqué, du Boeuf au panais et carottes, des poulets en cannelons ect. (an deren Stelle sich der König „côtelettes dans du papier" — er meinte „en papillotte" — bestellte), petits pâtés à la Romaine. Gebratene junge Couleussen (Hoden augenscheinlich), du saumon à la Dessau, des filets de volaille à la Pompadour avec des langues de boeuf et des croquettes, Portugiesischer Kuchen (statt dessen vom König: „gaufres", d. h. Waffeln). Grüne Erbsen. Frische Heringe. Saure Gurken. Die Reihenfolge der Gerichte ist hier ganz willkürlich durcheinander gewürfelt und die alte Genußregel des Apicius, daß man mit dem Schwersten beginnen und zum Leichtverdaulichsten aufsteigen solle, völlig außer acht gelassen.

Köstlich in ihrer revolutionären Beklemmung ist die „carte dinatoire pour la table du Citoyen-Directeur et Général Barras": alle Speisenamen, die irgendwie Anstoß erregen könnten, sind nicht etwa ausgemerzt, sondern mit dem Wörtchen „ehemals" wie mit einem Leichenstein versehen. Da gibt es eine Suppe à la ci-devant minime (denn die Minoriten-Orden waren aufgehoben); einen Steinbutt à l'homme de confiance, ci-devant maître d'hôtel (denn es gab keine Haushofmeister mehr); Linsen à la ci-devant Reine u. a. m. Und als Schlußbemerkung handschriftlich der Befehl des grausen Barras für die citoyennen Tallien, Talma, Beauharnais u. a. Kissen auf die Stühle zu legen. So begann die Verweichlichung auch bei den „eisernen" Revolutionären Einzug zu halten.

Der berühmte Koch und Memoirenschreiber Carême zählt viele Menüs des ersten Napoleon auf; man weiß, daß Koteletten und heiße Pastetchen nie fehlen durften und daß er unsagbar launisch im Bestellen wie im Genießen war, ja, daß manches Gericht ungegessen, aber zornig geschleudert dem aufwartenden Unglücksraben auf dem Rücken folgte.

Ein Menü aus der Zeit des zweiten Kaiserreichs (Tuilerien 1868) bietet nichts des Originellen. Es gab zwei Suppen, 15 Gänge und sechserlei Süßspeisen: man muß sehr naschhaft gewesen sein.

Zufällig besitze ich das Menü des letzten Festessens, das Kaiser Wilhelm I. mitgenoß; es fand am 19. Februar 1888 statt. Es mag zum Vergleich dienen: „Potage lié aux pointes d'asperges, Saumon du Rhin grillé, sauce anchovis, Boeuf salé à l'anglaise, légumes, Poulardes au consommé, sauce béarnaise, Faisans et perdreaux rôtis, salade, Talmousses au fromage de Parme, Oeufs à la neige, Méringues à la crême. Glaces. Compotes. Dessert."

Dem Kenner fällt neben der Schlichtheit des Materials — wer gibt Sahnenbaisers zu einem Festessen! — auch die fehlerhafte Zusammenstellung auf. Der Gemüsegang fehlt, denn die derbere Garnitur zum Rindfleisch ersetzt das feine Gemüse nicht. Sodann ist die Béarnaise eine nur zu Schwarzfleisch gehörige Sauce; ferner stehen zwei Geflügelgänge hintereinander und endlich gibt es im Februar gar keine frischen Rebhühner; es werden wohl Birkhühner gemeint sein, coq de bruyère. Was „Talmousses" sind, weiß kein Lexikon.

Da komme ich zu einem heiklen Thema: dem berüchtigten Küchenlatein der Menüs. Wer hat sich nicht schon über die „Kontelets", die „Roßbief", die „grünen Harigower" amüsiert? Derlei kommt natürlich nur in kleinen Nestern

vor, aber auch auf den Speisefolgen erster Hotels, vornehmer Familien findet man falsche Pluralendungen, unrichtige Inversionen, fehlerhafte Ausdrücke, und es brauchte überhaupt nicht vorzukommen! Denn wir haben ja eine deutsche Sprache, die über einen ausgiebigen Wortschatz verfügt. Man hat auch seit Jahren eine Verdeutschung des Menüs angestrebt. Aber kaum war der alte Zopf abgeschnitten, als uns lustig ein neuer wuchs: es sollte nun jedwedes Fremdwort vermieden werden. Wie bei den Amerikanern nach farbigem Ahnenblut, schnüffelte man bei den eingebürgertsten Worten nach der romanischen Herkunft und ersetzte sie durch ungelenke Germanismen, an deren Gewaltsamkeit man sich nie gewöhnen wird. Worte wie Sauce, Beignets, Filet, Crême kennt jeder und weiß sie zu schreiben. Ebenso steht es mit gewissen attributiven Bezeichnungen wie „„à la matelote", „à la paysanne"; diese kommen in der Ausführung sowieso nur für ein Publikum in Betracht, dessen Bildung internationale Fachausdrücke beherrscht. Aber es ist nicht nur unnational, sondern auch großsprecherisch und lächerlich, Salzkartoffeln zum Zander „pommes à la maître d'hôtel" zu nennen, Rosenkohl „choux de Bruxelles" und Schweizerkäse „Gruyère". Ich halte es dagegen durchaus nicht für stillos, wenn in einem deutschen Menü gewisse geläufig gewordene Ausdrücke wie „Chateaubriand", „Aspic", „Chaudfroid" gebraucht werden. Für manches, wie „chartreuse", „beignets", „macédoine" haben wir tatsächlich keine deutschen Originalausdrücke.

Wenn noch der Koch Boucher sich rühmt, für den Fürsten von Talleyrand Diners von 48 Gängen angerichtet zu haben, so ist seitdem die Zahl der Gerichte nicht nur aus Sparsamkeitsgründen stark eingeschränkt worden. Baron Vaerst, der große Gastrosoph aus der zweiten Hälfte des vorigen Jahr-

hunderts, erwartet, wenn er zu einem Diner geladen ist, Fisch, Geflügel, Wild, ein „gros morceau de résistance“ und ein Ragout. „Ohne diese Hauptsachen stehe ich nicht zufrieden auf: sie sind die fünf Akte des Dramas, dazu ebenso notwendig, wie die berühmten Einheiten der französischen Tragödie.“ Nun, die Literatur hat mich diesen, wie die Tafel mit jenen gebrochen, und die heutige Tendenz geht dahin, wenig Gänge gesund ausgebaut und ohne Ersatzmittel auf den gastlichen Tisch zu bringen. Auf „Ersatz“ ist man seit dem Krieg sehr scharf. Als oberste Richtschnur sollte stets das Portemonnaie dienen: nur das, was in vorzüglichster Qualität zu beschaffen uns möglich ist, sollen wir auf unser Menü setzen, und zwar muß es reichlich vorhanden sein. Im übrigen diene uns als Vorbild das Lob, das Lady Morgan den Menüs des berühmten Koches Antonin Carême zollte: „Der Charakter des Essens war der Jahreszeit angemessen und entsprach dem Zeitpunkt, Geist und Wesen des Festtages“; fehlt noch das Wort „und der Geladenen“. Denn es ist ebenso geschmacklos, Menschen bescheidener Lebensführung Delikatessen vorzusetzen, die den Wert eines Monatseinkommens für sie repräsentieren, wie nach feierlicher Ladung eine grobe Hausmannskost aufzutischen. Für kommende Geschlechter will ich auch ein Kriegsmenü ohne Schleichhandelsbeihilfen festnageln, wie es für vieles Geld zu günstiger Stunde im Kohlrübenjahr 1917 vielleicht zu beschaffen war. Da gab es Graupensuppe, Salzfisch mit Tomatensauce, Gänseleberpastete in wallnußgroßen Portionen, Rotkohl (nach siegreich bestandenem Gefecht beim Grünkramhändler), Hühner mit vielbestaunten wirklichen Kartoffeln und eine buntfarbige, aus irgendeinem Gelatinepräparat geschlagene Crême, die der berliner Volksmund so bezeichnend Geisterspucke nannte. Ja, das war ein feines Diner

und sehr teuer. Die Freunde sprachen noch lange nachher davon.

In der Form der Einladung prägt sich ungefähr die zu erwartende Speisenfolge aus, abgesehen von anmutigen Phantasien, wie sie ein Oster- oder Weihnachtsschmaus, eine Johannisbowle oder ein Frühlings-Krebsessen eingibt. Jedes Kochbuch enthält Speisefolgen jeden Grades zur Auswahl, und jede Hausfrau weiß, daß man weder zwei weiße Saucen, noch zwei schwarze Fleische gibt; daß auf den großen Braten ein leichterer Gang folgen muß, ehe die Süßigkeit ihr Recht behauptet, daß der Fisch vor das große Fleischstück gehört, wenn es kein Geflügel gibt, aber nachher serviert wird, wenn ein Zwischengang und Geflügel, resp. Wildpret folgen. Macht sie es anders, so hat sie vielleicht ebenfalls recht, angenommen ihr Essen ist ein „Erfolg“. Denn beim Zusammenstellen eines Menüs kommt es wie bei der Kunst einzig und allein auf ein richtiges Ausbalancieren der Einzelheiten an, die den Gesamteindruck hinterlassen. Eine Steigerung im Geschmack, eine Erleichterung im Gewicht, so müssen die Stadien eines Menüs den ästhetischen Menschen darüber hinwegtäuschen, daß sich die Philosophen noch heute nicht darüber einig sind, ob es erhebend oder erniedrigend ist, den materiellen Freuden der Tafel so große Aufmerksamkeit zuzuwenden.





2. Serviettenkniffe.

Unsere schwarzen Menschenbrüder halten die Kopfwolle für die gottgewollte Fingerabwischstelle, unsere primitiven weißen Menschenbrüder den Hosenboden. Beides hat sich bewährt. Weitere Varianten liefert die Sittengeschichte der Kelten, die mit allen Zehnen in das Heubündel fuhren, das ihnen als Sitz diente. Von den Samojeden heißt es, sie benutzten Birkenrinde, von den Spartanern — Brotkrumen. Sicher ist, daß die antike Welt wohl eher Handtücher als Mundtücher gereicht bekam. Wegen ihrer Unzuverlässigkeit in Eigentumsfragen, waren die römischen pp. Gäste gehalten, ihre eigene Tischwäsche mitzubringen. Martial erzählte einmal, daß auch hierbei die Herren für ihren Besitz fürchteten und daß ein gewisser Hermogen das Tischtuch stahl.

Dann kam auch für Europa die Zeit des Brotteigs zum Stippen und Wischen, während schon die hochkultivierten Chinesen ihre Papierwischerchen hatten. Leinene Servietten in ihrer heutigen Gestalt, nur etwas größer, sind historisch beglaubigt zuerst in Reims gewebt worden, und zwar als Geschenk für Karl VII. In Bürgerkreise drangen sie erst etwa zur Zeit Montesquieus, der davon berichtet.

Der Krieg hätte sie uns beinahe wieder geraubt.

Der Hauptreiz der Serviette besteht in ihrer Unberührtheit. Das Tischzeug soll so ahnungslos seiner Schüssellast

entgegenträumen, daß der erste Fleck wie ein Sakrilegium wirkt. Das Mundtuch muß ein unbeschriebenes Blatt sein. Es gab eine Zeit, da hielt man es für einen eleganten Schmuck, wenn die Festtafel durch allerhand groteske Gebilde verunziert wurde. Da hatten die Servietten ihre Jungfräulichkeit in den warmen, kniffenden, zerrenden Händen der Tafeldecker zurückgelassen, um als Schwan, als Bischofsmütze oder als Fächer zu wirken. Setzte man sich und öffnete das Kunstwerk, so bot sich eine ganz zerknüllte, unappetitliche Fläche dar.

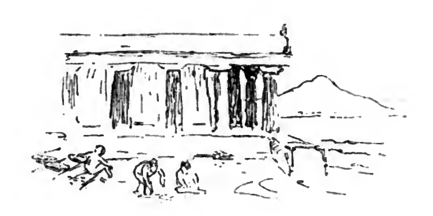
Die Künstelei beherrschte ja nicht nur die Speisenbereitung, deren höchstes Lob es war, wenn niemand mehr wußte, was er aß. Da gab es ganze Vorschriftenbücher über die Kunst, Äpfel und Birnen in die allersonderbarsten und scheußlichsten Façons zu schnippeln, aus Zitronen Wappenvögel, Skorpione und Schildkröten zu machen, Hühner zu vergolden und Fische in allen Regenbogenfarben schillern zu lassen. Über Serviettenkniffe gibt es eine ganze Literatur. Im Jahre 1674 erschien in Paris — natürlich — die „École parfaite des Officiers de bouche", die auch eine ausführliche Anleitung „pour bien apprendre à plier toutes sortes de linges de table et en toutes sortes de figures". Da gibt es Muscheln und Melonen, Hühner und Hähne, auf einem Körbchen brütende Tauben, Rebhühner, Fasanen, Hasen, Fische jeder Art, nur keine Menschen. Die Vorschriften sind geheimnisvoll wie Kultvorschriften. Vom Hahn z. B. heißt es: „Die Serviette wird in der Mitte gefaltet, so daß die beiden Säume zusammen kommen. Dann wird die ganze Länge ganz eng geknifft und gleichsam plissiert, indem man scharf aufdrückt. Nun werden die Falten bis etwa eine Daumenbreite von der Mitte geöffnet und auseinandergelegt. Ein dickes Rundbrot legt man auf den Mittelkniff und be-

festigt an ihm die Serviettenränder (womit?). Nun zieht man Kopf und Schnabel des Hahns aus der Mitte der Serviette heraus, Kamm, Lappen, Augen werden aus rotem Stoff zugefügt, die Schnabelspitze besteht aus einem Federkiel, der mit Dragant angeklebt ist, Orangenblütenessenz gibt dem Klebemittel einen guten Geruch. Am entgegengesetzten Ende wird ein Stück Serviette so hoch als möglich gezogen und bildet den Schwanz." Ich habe es genau so gemacht, es ist aber kein Hahn draus geworden, eher der Haufen, auf dem er kräht. Doch davon steht nichts in der Vorschrift.

Leichter ist nach einem der neueren deutschen Musterbücher zu arbeiten, zum Beispiel nach dem mit fabelhafter Gründlichkeit jeden „Zustand" der Serviette wiedergebenden Buch von Charlotte Wagner „Der festlich gedeckte Tisch" (Erfurt 1871), wo man vom Füllhorn bis zur Victoria regia die Auswahl hat. Noch neuer ist das bekannte Werk über das Serviettenbrechen von Jordan (Basel 1904), das heute bei jeder Kochausbildung herangezogen wird.

Ich gebe zu, daß das schmucklose Weiß des klassischen Mundtuchs eine große Versuchung für den Spieltrieb des Menschen, der sich so nah der Kunst verwandt dünkt, ist. Sie hat zu Fransen geführt, die an den Manschettenknöpfen hängen blieben, und zu Spitzen, die die Lippen scheuerten, zu spannenden Monogramms und purpurnen Säumen. Wenn wir die Definition festhalten, daß wahrhaft schön nur ist, was seinem Zweck wahrhaft entspricht, so müssen wir sagen: nur ein Serviettenkniff ist erlaubt: der nämlich, der das Damast in ein handliches Viereck verwandelt.





3. Ostreophagen.

Gibt es wohl noch so opferfähige Menschen wie Sergius Orata, der die Kosten nicht scheute, ein Haus am Lukriner See zu bauen, um die Austern recht frisch zu haben? Denn Austern sind zartbesaitete Wesen, seßhaft und ohne Drang in die Ferne, so sehr mit sich selbst eins in voller Harmonie, daß sie keine Ehehälfte brauchen, um Elternfreuden zu erleben. Haben sie die genossen, in horrendem Ausmaß genossen, dann ziehen sie sich in ihr Innenleben zurück, lehnen jeden Verkehr mit der Welt ab — und schmecken schlecht. Abgemagert von Zeugung und Geburt ihrer Hunderttausende von muschelbegabten Sprößlingen, widmen sie sich einzig und allein dem Sport des Fettansetzens — sie nähern sich dem Menschen wieder — sie schmecken — —

Tatsächlich ist die Austernverspeisung eine der ältesten Schlemmereien. Sie geht weiter zurück als die Kochkunst überhaupt, die urältesten Pfahlbaureste weisen Berge von Austernschalen auf, in Höhlen findet man sie, wo nie Austern, wohl aber Austern verspeisende Menschen gehaust haben, denn schon im Morgengrauen der Zeiten wußte man

ihren Nährwert zu schätzen und ihre bei Tieren einzig dastehende Eigenart, roh genießbar zu sein.

Wie bald die Menschen nach der Entdeckung der Verwandelbarkeit der Nahrung durch Feuer und Wasser auch versuchten, die Auster küchenchemisch zu verändern, ist unbekannt. Jedenfalls tobt der Kampf: „Hie roh, hie gebacken" bis zum heutigen Tage unentschieden zwischen den Ostreophagen beider Hemisphären.

Egyptens Obeliske und Friese zeigen unter ihren Opfergaben meines Wissens keine Austern — doch gewisse an den Deltastauungen ausgegrabene Muschelgreise, „die der Nilschlamm decket und der arabische Sand", bekunden ihre kolonisatorischen Bestrebungen. Von den alten Griechen jedoch ist es historisch bezeugt, daß sie massenhaft die Schaltiere futterten, in der etwas leichtsinnigen Art, mit der sie zu genießen pflegten, ohne an den Nachruhm guter Rezepte zu denken — und die Schalen zu Abstimmzwecken benutzten, ein Prinzip, das sich auch heutzutage sehr zur Bekämpfung der Wahlfaulheit bewähren dürfte. Man stelle sich vor den Wahllokalen statt der Zettelträger Männer in der Tracht der Waterkant vor, in den Fäusten Weidenkörbe mit der staatlichen Gratisauster — — welch schöner Gedanke . . .

Aber die Römer brachten als Erste Prinzip in die Sache. Sie legten zum Beispiel in Bajä die ersten Austerbassins an, in denen die lieben Pensionäre sorgsam gepäppelt wurden. In dem berühmten Kochbuch des Apicius heißt es, daß man sie konservieren könne, indem man sie in ein Essigfäßchen legt, mit feingemahlenem Salz bestreut und nach Möglichkeit die Luft abschließt. Neuere Forscher dagegen behaupten, das Kochsalz ihrer Zartheit nicht zuträglich sei und raten zu einer komplizierten Mischung von schwefelsauerer

Magnesia, Chlorinpotassium, kohlensaurem Kalk und andern giftigen Chemikalien mehr, über die die Auster ihre Schalen vor Verwunderung zusammenklappen würde, wenn sie Ohren hätte zu hören.

Aber auch die frühen deutschen, englischen und französischen Kochbücher bringen gar sonderbare Behandlungsarten. Ein „Cookerybook" aus dem 15. Jahrhundert rät, die Auster mit Mandelmilch, Wein und Fischbrühe aufzukochen und allerhand Gewürze nebst gehackten Zwiebelchen beizufügen. Dazu gibt es ein delikates Saucenrezept, „Gravy bastard", bestehend aus Austernwasser, Ale und Brotstreifen, dick mit Saffran und Ingwer bestreut, in die zuletzt die Austern geworfen werden. In der „Forme of Cury", einer Manuskriptrolle aus dem 14. Jahrhundert, gibt es eine Art Blankmanger von Austern, die durch ein Sieb getrieben und mit Mandelkern, Reismehl und Gewürzen zu einem heißen Brei vereint werden sollen. Kräftiger noch sind die „Oysters in Cynee", die in ihrem eigenen Saft gestovt, mit Brotkruste eingedickt und mit Essig, Minze, Zwiebeln und allerhand Kräutern gewürzt wurden. Heute sind die Engländer Meister im Braten „on the shell", besonders was ihre größeren Sorten anbetrifft. Die liebliche kleine Blue-point wird als Venus anadyomene genossen.

Frankreichs Küchenkultur ist nicht nur die beste, sondern auch seine Küchenliteratur die erste der Welt. Ein „Traité vers 1300" erzählt von einem „Civé d'oistres" mit Zwiebeln, Pfeffer, Saffran und Mandeln, während Taillevent, der Koch Eduards VI., selbiges Civé in Öl gebraten, mit Brot in Erbspuree oder süßem Wein, Fleischsaft, Ingwer und Zimmet herstellte. Denn dazumal konnte man sich kein fürnehmres Gericht ohne die teuren Spezereien des Orients denken, wie heute von manchen Köchen an jedes Gericht Trüffelwürze

gegossen wird — wenn man sie hat. Im 17. Jahrhundert nahm in Frankreich der Mißbrauch der heißen Gewürze ab. In der „École parfaite des Officiers de bouche“ wird das Civé ebenfalls mit Erbspurée bereitet, aber an Stelle des Saffran kommt ein anderes Reizmittel dazu, das schon im alten Rom eine große Rolle spielte, der „verjus“ oder Sauerwein. Bei Austern „à la l'éstudée“ wurde die Kunst, im geschlossenen Kasserol zu dämpfen, angewendet, es entstand unter mancherlei Zusätzen eine Art Pastete. Eine andere Pastetenform erreichte etwa zu der gleichen Zeit der Koch La Varenne, indem er die Mollusken in der Pfanne mit Champignons und Butter schmorte und sodann in verführerischer Weise mit harten Eiern, Artischockenböden, Morcheln und Brechspargeln garnierte. Das war 1654! Zur gleichen Zeit litt Deutschland unter den Folgen des 30jährigen Krieges, und man hatte andere Sorgen, als Austernsuppen zu dichten, in die Beignets mit Krebsbutter geworfen wurden (La Varenne). Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts, als die Gastronomie zur Gastrosophie wurde, ward über kein Gericht soviel philosophiert, wie über die Auster. Der „Code des Gourmands“, das „Journal des Gourmands et des Belles“ beschäftigten sich mit dem Seelenleben der Auster, mit der Form, sie zu genießen, mit ihrer Anzahl, ihren „dates propices“, wann, wo, womit, warum . . . was ihr den Weg ebnen und was den Beschluß machen sollte. Nicht zu vergessen des erwählten Tropfens. 1825 veröffentlichte Martin sein „Manuel des Amateurs d'huîtres“. Grimod de la Reynière rät zur Auster Montrachet, Grave, Pouilly zu trinken; der „edelste, liebenswürdigste Kollege der Auster sei jedoch der Rheinwein“. Er kommt seltsamerweise auf die altenglische Vorschrift zurück, Mandelmilch nach allzureichlichem Austerngenuß in Suppenform zu nehmen. Zu jener Zeit war

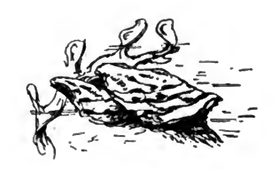
das berühmteste Pariser Austernrestaurant das zum „Rocher de Cancale", dessen Pate in der Normandie liegt. Der Austernkonsum war damals schon recht beträchtlich. Wir wissen, daß beispielsweise im Jahre 1833 für eine Million Austern in Paris verzehrt wurden, allerdings 48 verschiedene Sorten. Von Crebillon fils, dem lockeren Literaten, erzählt man, daß er bis zu 100 Dutzend in einer Sitzung — schlingen konnte.

Das Paradies der Austern aber ist Amerika, dort sind sie wahrhaft Volksnahrung geworden. In besonderen Oystersaloons kann man sie in jeder beliebigen Form gebraten, gebacken, gedörrt, gepfeffert, in Aspic und in Suppe, mit Salat und mit Tomaten, süß, sauer, kalt, heiß zu jeder Tages- und Nachtzeit erhalten und stehenden Fußes mit der landesüblichen Hast verzehren.

Für Deutschland ist Hamburg das Austernherz — war es vor dem Kriege wenigstens. Und auch heute — wenn überhaupt ein schmackhaftes Schaltier aus Schleswig-Holstein meerumschlungen herausfindet — so landet es gewiß in Cöllns Austernstube. Aber auch, als ein Austernessen noch keine epochale Seltenheit war, lag ein gesammelter Ernst auf den Zügen des Deutschen, so sich zur Tat begab. Er prüfte lange und sorgsam die Weinkarte, während der Eingangstrunk bräunlichen Porters schon im Silberbecher schäumte und die „Reiterchen" des Chesterbrotes kerzengrade ausgerichtet standen. Wenn das erste Dutzend erschien, hatte er sich entweder für den soliden Rüdesheimer oder den leichtsinnigen Chablis entschieden — letzteres ließ auf Anwesenheit einer Dame schließen, denn weißer Bordeaux ist süß und macht zärtliche Augen. Dann wurde ernsthaft gearbeitet, immer ein Dutzend warm, ein Dutzend kalt, damit der Erfrischung die Erwärmung folge und umgekehrt, bis

ein englisches Beefsteak als klangvoller Schlußakkord die Glissandoarie der sentimentalen Seebewohner abschloß.

Ja, das war einmal, und der Leser wird mir unbedingt recht geben, wenn ich behaupte, daß trotz des hohen Fischereitarifs die Miesmuschel keinen vollwertigen Ersatz für die Auster darstellt.





4. Der Herd auf St. Helena.

Öde Felszacken, verbrannte Ebnen und auf der Höhe ein kleiner grünumbuschter Fleck: Napoleons Grab, von ihm selbst gewählt in der Valée du Silence, seinem einzigen Spaziergang. Zwei Meilen davon liegt das ärmliche Wohnhaus, in dem sich die letzten Szenen seines Lebensdramas sieben Jahre lang abspielten, inmitten einer kleinen, aber treuen Komparserie.

Zu seinem Gefolge gehörte auch der Küchenchef Herr Lepage. Als ein Chef ohne Bataillone von Kasserollen, Tiegeln und Pfannen war er wie ein Heerführer ohne Waffen. Zwei Jahre lang betrachtete er angeekelt die vier Chinesen, die er als Helfer vorfand. Dann wurde er über den mangelnden Eiskeller und den fehlenden kulinarischen Komfort schwermütig, zankte sich mit Gott und der Welt und verließ schließlich den Kaiser, um der Rückkehr in die „Kultur" willen.

Nach einem kurzen Interregnum des Herrn Pieron, ersten Silberdieners des Kaisers, versah Laroche, der Koch des ehemaligen englischen Gesandten in China, den Dienst am Herd,

bis auch ihn die qualmende Kohle, das Unzulängliche der Gegebenheit vertrieb. Nun klagte der Kaiser seiner in Rom weilenden Mutter seine Dienstbotennot, wie nur irgendeine einfache Hausfrau. Durch sie erfuhr die Fürstin Borghese von der Kalamität und sandte eiligst ihren der Familie sehr ergebenen Leibkoch Chandelier, der bereit war, bis zur letzten Mehlsuppe bei seinem Herrn auszuharren. Freilich war er durch den Schaden anderer so klug geworden, sich eine ganze Küchenausrüstung, Eismaschinen, Lötzinn und derlei mehr mitzunehmen. Kaum angekommen, ging er eigenhändig an die Konstruktion eines richtigen Ziegelherdes und lehrte den eingeborenen Schlosser eine Bratröhre schmieden. Der Kaiser kam täglich die Fortschritte besichtigen, scherzte mit dem erfindungsreichen Chandelier und freute sich auf seine ersten Pastetchen.

Eines Tages verlangte der Kaiser von ihm eine echte rechte Feldsuppe. Chandelier wußte als alter Soldat genau Bescheid, dennoch schuf er für den Herrscher eine verfeinerte Bohnensuppe mit Weißbrot. Aber der wollte gerade den groben Pamps der Menage haben, und Chandelier mußte von vorn anfangen. Napoleon erhielt also sein Gericht, lobte es als sehr gelungen, aß nur wenig davon — — und begehrte die Suppe nie wieder.

Ganz ähnlich erging es ihm, als ihn die Laune packte, von den schlitzäugigen Boys ein echt chinesisches Mahl zu verlangen. Er dankte für die Wiederholung und ließ Chandelier demütig um zwei Koteletten bitten.

Als Chandelier nach des Kaisers Tode wieder in Paris war, schüttete er seinem Freunde Carême sein gekränktes Kochherz aus. Selbst die Erinnerung ließ den Aufenthalt auf der unwirtlichen Insel in keinem gemilderten Licht erscheinen. Besonders ergrimmte ihn die Haltung des Gou-

verneurs. Wir wissen lange, welch grausamer und demütigender Kerkermeister Hudson Love war, nun hören wir, daß er auch von den eingeführten Lebensmitteln das Beste für sich behielt. So „erjagte“ er stets das seltene, von draußen eingeführte Wild für seinen Privattisch — was man ihm nachfühlen kann. Weniger verzeihlich ist, daß er auch die andern Vorräte in schlechter Qualität reichen ließ, so daß später die Diener Besseres im Orte selbst — wir würden heute sagen „hinten herum“ besorgten.

Chandelier versuchte sich auch als Gemüsezüchter, aber der dürre Boden verbrannte die zarten Pflänzchen, wie er das Geflügel verkommen und die Rinder abmagern ließ. Nur die kleinen chinesischen Schweine gediehen gut, und Blut- und Bratwurst, sowie Karbonaden bildeten die Stütze des Menüs. Von Seefischen wurden lediglich kleine magere Sorten gefangen, und Schaltiere und Muscheln fehlten ganz. Von Früchten waren Bananen reichlich vorhanden, mit deren Saftlosigkeit der verwöhnte Pariser wenig anzufangen wußte. Desto mehr sagten ihm die Süßweine von Madeira und Teneriffa und die einheimischen Schnäpse zu. „Der Kaiser aber,“ setzte er hinzu, „trank nur Bordeaux“.

Schließlich war aber der Tisch des hohen Herrn doch nicht gar so ärmlich bestellt — nur daß alles Material zur Garnierung und Ausgestaltung, wie Trüffeln, Champignons, Salate fehlte. Mittags zum Gabelfrühstück gab es stets eine „erfrischende Suppe“, panierte Hammelbrust vom Rost, Brathuhn oder Koteletten und oft frisches Gemüse (die Konservierungskunst steckte noch in ihren Anfängen). Abends zum Diner wurden 6—7 Gänge, darunter stets ein süßer, serviert. Und waren es auch meist wieder Pastetchen und Karbonaden, so wurden sie doch wenigstens auf „silberner Platte“ gereicht...

Ein Bild von unbeschreiblicher Melancholie: die öde Insel, das einsam segellose Meer und auf dem Plateau im häßlichen Haus der gestürzte Herrscher, dem silberne Schüsseln den Prunk eines Kaiseressens vorgrimassieren sollten, während der Dunst des improvisierten Herdes in Schwaden durch den Raum zog...





5. Große Köche und ihre Herren.

Im Halblicht der Bibliothekstreppe von St. Germain-en-Laye steht ein gotischer Grabstein. Auf ihm liegt zwischen seinen beiden Frauen ein Gewappneter, dessen Schild sechs Rosen und drei — Kochtöpfe zeigt. Und unter ihm ruhten einst in der Priorei zu Notre-Dame d'Hennemont die sterblichen Reste von Guillaume Tirel, genannt Taillevent. Der aber war im 14. Jahrhundert ein hochmögender Ecuyer de cuisine und Verfasser des ersten erhaltenen französischen Kochbuches, des berühmten „Viandier".

Taillevent begann seine nahrungsfreundliche Laufbahn als Küchenjunge der Königin Johanna von Evreux, setzte sie als Bratenwender unter Philipp von Valois fort, um „Officier de bouche" Karls V. zu werden und als Obermundkoch Karls VI. zu sterben. So manches seiner Rezepte ist in die gleichzeitigen englischen Kochbücher übergegangen, so manches gehört auch heute noch zum eisernen Bestand der Kochkunst, wie die Bereitung des „Coulis", einer Bratenglasur aus Kalbsfußgelee, oder der gebundenen Suppen, die man „Potaiges Lyans" nannte.

Beschränkt sich Sieur Taillevent auf die Wiedergabe von wohlschmeckenden Leistungen, so gehört sein italienischer Kollege Scappi schon zu den Kochästheten. Seine „Arte del

Cucinare“ erschien 1610 bei Alessandro Vecchi in Venedig. Scappi hatte einen Adoptivsohn, den kleinen Giovanni, den er zur Zierde seines Standes heranbilden wollte. An ihn richtet er eine Reihe von allgemein-menschlichen Wahrsprüchen auf der Basis des Kochherds. Ein Koch müsse wie ein geschickter Architekt seine Wunderwerke auf solider Grundlage aufführen. Er müsse das „Wesen der Materialien“ beherrschen, um frei über sie schalten zu können. Müsse nüchtern sein, um sich das Feingefühl der Zunge, bescheiden, um sich das Feingefühl des Herzens zu erhalten. Er müsse sich ferner die Elemente seines Hantierens selbst zu beschaffen verstehen: vom ersten Herdstein bis zur letzten Tranchiergabel. Aus den gewissenhaften Aufzählungen Scappis, denen saubere Zeichnungen beigegeben sind, sehen wir die herrschaftliche Küche zu Ende des Mittelalters sich aufbauen. Sehen wir die Spieße, Roste, Dreifüße, die Blasebälge und Fleischhaken, die Löffel mit neckischen Schnäuzchen und die Siebe wie Aeroplane. Dem „Reisegeschirr“ ist eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Es bestand aus einer Reihe tiefer Schüsseln, ähnlich unseren Auflaufformen, die oben mittels einer Schutzdecke geschlossen und, an Spießen aufgereiht, von zwei bis drei Mann getragen wurden.

Über sein eigenes Gehalt bewahrt Meister Scappi Stillschweigen. Seinen Gehilfen billigte er in Naturalien für den Tag zu: 3 Pfund Brot, 2 Becher Wein, 1½ Pfund Fleisch oder Fisch usw. Ihm selbst gehörten sowohl die „Belohnungen“ zufriedener Gäste, als auch alle Abfälle, die Häute, Füße, Hälse, Köpfe der Vierfüßler und das Gefieder des Geflügels. Das war nicht zu verachten, denn man kaufte damals nur lebendes oder rohes Material und Gewürze. Die Einzelbearbeitung geschah im Hause. Da wurde der Speck geräuchert, der Honig geklärt, die Wurst gestopft, die Pa-

stete gebacken. Die Zer- und Verteilung der Großvorräte war eine der wichtigsten Aufgaben des Oberkochs. So leitet Scappi seine „Kunst zu kochen“ mit einer förmlichen Naturgeschichte alles Eßbaren ein und mit einer Anleitung, das Material auf seinen Zustand hin zu prüfen.

Weitere Abhandlungen gelten der Feinbäckerei, der Kranken- und Rekonvaleszentenkost nebst der Zubereitung zahlreicher erfrischender Getränke. Über die Kunst, ein weiches Ei zu kochen, gibt es zwanzig Vorschriften. Philosophische Bemerkungen würzen die Ingwersaucen, und weise Betrachtungen folgen dem Ziegengekröse in das geröstete Einetz. Auf jeder Seite glaubt man den cuoco-gentiluomo zu sehen, wie er im verbrämten Mantel durch die brückenreichen Straßen Venedigs wandelte, wie er an der Riva de' Schiavoni von Gemüsebarken das Frischeste einhandelte, oder Boten bis nach dem Karstgebirge sandte, um auf Wildbret zu fahnden, das es im Apennin nicht gab.

Ein anderer „queu gentilhomme“ ist außer durch seine Braten auch durch die Literatur berühmt geworden, die seinen Tod gebührend verherrlichte. Ich meine den großen Vatel, den Leibkoch Ludwigs XIV., der seinen ruhmreichen Tagen selbst ein melancholisches Ziel setzte. Madame de Sévigné hat ihm in ihren Briefen an Madame de Grignan ein stimmungsvolles Blatt gewidmet. Es war — o Schande! — selbst diesem Unvergleichlichen passiert, daß zwei Braten für den Tisch der Königskavaliere mißraten waren. Die folgende Nacht brachte der Ärmste schlaflos zu, und froh begrüßte er den Morgen, der neue Vorräte bringen sollte, die Scharte auszuwetzen. Da geschah es, daß von allen Boten, die stets für ihn nach frischem Seefisch unterwegs waren, nur einer mit magerer Ausbeute wiederkehrte. Eine Hoftafel ohne Seefische! Im Innersten verwundet ging Vatel

in sein Kämmerlein und rannte sich einen Bratspieß — nein, doch nicht! — einen Kavalierdegen in das Herz. Die echte Tragik dieses Kochkünstlers aus Leidenschaft überstimmt das Groteske der ganzen Angelegenheit. „Die Größe seiner Seele," bemerkt sein Kollege Carême zu dem traurigen Ereignis, „hatte ihm die Würde seiner Sendung gelehrt . . ."

Antonin Carême selbst ist der reinste Typus des „Edelkochs", wie ihn nur ein preziöses Zeitalter hervorbringen kann. Carême war der Nachkomme eines berühmten Kochs des Vatikans, dem Leo X. für die Erfindung einer köstlichen Fastensuppe die Unsterblichkeit verbrieft und den Namen „Jean de Carême", d. h. „Von den Fasten", verliehen haben soll. Schon aus Traditionsempfinden also legte Antonin Carême seinen besonderen Stolz in die Bereitung der „mageren" Kost. Ein Schüler Richauts, des „gepriesenen Brühenfertigers" des Hauses Condé, wirkte er als Koch und später als gastronomischer Schriftsteller im zweiten Viertel des vorigen Jahrhunderts. Sein patriotisches Gemüt hielt keine Entfernung von den Kochtöpfen der Lichtstadt aus. Er lehnte die lockendsten Auslandsanerbietungen ab und kehrte aus dem Dienst des Königs von England nach wenigen Wochen wieder heim: vor lauter Heimweh. Böse Zungen meinten, die englische Küche sei ihm „trop bourgeois" gewesen. Er fand denn auch im Hause Rothschild den wahrhaft königlichen Dienst, mit einem Ministergehalt verbunden, das seinem Patriotismus entsprach.

Lady Morgan schildert in der zweiten Folge ihrer Pariser Erinnerungen höchst ergötzlich ein solches Diner bei Rothschild, dessen Ereignis sie mit der größten Spannung erwartete, um Carêmes willen. „Das Ansagen zur Tafel konnte ich nicht anhören, ohne einigermaßen ergriffen zu sein..." In dem eleganten, einzeln im Park gelegenen Speisepavillon

des Rothschildschen Schlößchens im Bois de Boulogne nahmen die Gäste an einer ausschließlich mit feinstem Porzellan geschmückten Tafel Platz, die bereits den Geschmack des großen Mannes (nicht etwa Rothschilds, sondern Carêmes) verriet. Hier traf die schon erwähnte Art des Lobes der Lady Morgan zu, nämlich, „daß der Charakter des Essens der Jahreszeit angemessen war, seinem Zeitpunkt, dem Geist und dem Wesen des jetzigen Tages entsprach, und daß jegliches Gericht sein eigentümlich natürliches Aroma bot". In der Tat ist es im wesentlichen Carêmes Verdienst, mit der „gewürzten und verdufteten Küche" der Vergangenheit gebrochen zu haben. Nach dem Kaffee wurde Herr Carême den Gästen von genügender Bedeutung vorgestellt. „Er war ein wohlerzogener Mann, durchaus frei von Pedanterie; als wir uns gegenseitig über unser beider Werke einige Artigkeiten gesagt hatten, verbeugte er sich, um in seine Kutsche zu steigen," schreibt Lady Morgan.

Die gierige Rivalität auf allen Gebieten des Lebensgenießens hatte auch das „Département des marmites" ergriffen. Die Konkurrenz des Auslands wurde oft durch große Opfer, aber meist siegreich durch Paris überboten. Kurz vor der Ära Rothschild-Carême herrschte eine grimmige Fehde um die „erhabenste" Tafel zwischen dem Prinzen von Talleyrand und dem Herzog von Cambacérés. Letzterer hatte als Koch einen Freund Carêmes, Grand-Manche mit Namen. Cambacérés stand augenscheinlich der traditionellen Verschwendungssucht seiner Dienstboten feindlich gegenüber. Grand-Manche beschuldigte ihn, übriggebliebene unberührte Schüsseln zu einem neuen „aufgewärmten" Menü zusammengestellt und übersandte Delikatessen hinter Schloß und Riegel — „überlagert" zu haben. Nachdem die kaiserliche Pracht zerstoben war, nahm die Schäbigkeit dieses

eines so großen Kochs unwürdigen Herrn noch zu. Es kam ein Tag, an dem er es „wagte“, sich zu einer Pastete Bouletten zu bestellen, ganz gemeine Bouletten. Ah, wie kamen da die weißen Mützen vom Faubourg St. Germain bis zu den Tuilerien ins Wackeln, wie viele Löffel wurden empört geschwungen, wie viele Rosträte „von Genie und Würde“ bedauerten den entehrten Grand-Manche!...

Viel besser war Boucher daran, der für den Tisch des Fürsten Talleyrand Diners von achtundvierzig Gängen anzurichten hatte! Das war wahrlich der Haushalt eines Grand-Seigneurs, in dem der Koch nur das Beste in die Finger bekam und für seine Leistungen „avait la confiance du noble Amphytrion“.

Ein Getreuer der kaiserlichen Bratpfanne war Dunan, der im Hause Condé kochenderweise die Kreise der Politik betrat. Und wie der Armee des großen Condé, so folgte er auch den napoleonischen Adlern ins Feld. Die Internierung Napoleons auf Elba warf ihn auf die Straße; seine Rückkehr rief auch Dunan wieder auf seinen Posten, von dem ihn erst die Katastrophe von St. Helena entfernte. Gerade Dunan hat viele Anekdoten über den Kaiser als Esser in Umlauf gesetzt: über seinen kulinarischen Eigensinn, seinen Jähzorn, seine große Leutseligkeit. „Wenn ich auch nicht die Waffen fürs Vaterland führte,“ ruft er pathetisch, „so diente ich ihm doch, indem ich mit aller Kraft zur Gesundheit des großen Mannes beitrug, auf dem Frankreichs Schicksal ruhte!“ In der Tat stand sein Name unter den ersten, denen Napoleon vor Moskau ein Ehrenzeichen zugedacht hatte. Die Ereignisse haben es ihm nicht mehr gegönnt.

Aus den verschiedenen leckerhaft-poetischen Jahrbüchern, wie z. B. Grimod de la Reynières „Almanach des Gourmands et des Belles“, die zu Beginn des 19. Jahrhunderts in Aufnahme kamen, lernt man noch eine ganze Reihe von

illustren Köchen kennen; sei's daß sie in Privatdiensten standen. sei's daß sie Restaurants hielten. Rouget und Véry gehören zu letzteren; auch Baleine, auf den zahlreiche lukullische — Verse gemacht wurden und der die Bouillonwürfel erfand und für die französische Marine lieferte. Zu ersteren zählt Prévost, der in Diensten des Marquis von Brancas stand, und von dem es heißt: „que seule la Révolution lui avait renversé la marmite".

Während also in Frankreich der Ruhm von Bratenfürsten gesungen wurde, blieb Deutschland still. Bekannt ist höchstens der Koch Friedrichs des Großen, und der war ein Franzose, Mr. Noël. Er galt als großer Saucenkünstler, bevorzugte aber gleich seinem Herrn das Pikante. Friedrich revanchierte sich wohl auch einmal mit der Feder für den Kochlöffel und dichtete seinen verdienten Koch in Odenform an.

Heute ißt man sozusagen anonym. Der Privatkoch wird nicht mehr zitiert. Die bekannten Restaurateure sind selten selbst Köche, sondern meist Kaufleute oder aus dem Kellnerstande hervorgegangen. Mit einer ausschließlich auf praktische Ziele gerichteten Daseinsform ist ein gut Teil des Personenkultus auch bei den Tafelfreuden verloren gegangen, und wir fänden heute schwer einen Brillat-Savarin, der sich zu dem Ausspruch verstiege: „La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile..."



6. Aus altenglischen Kochbüchern.

Den Ureinwohnern des Britenreiches beschränkte der Mangel an Öl und Butter, ihre abergläubische Abneigung gegen Hasen, Gänse und Hühner sowie gegen Fische das Menü auf Hammel- und Rindfleisch, Milch und Kornfrüchte. Die Gastereien, die Hengist einst für König Vortigern anordnete, dürften nicht viel Üppiges geboten haben. Erst mit der Ankunft des leckermäuligen und trinkfrohen Dänen — wollte man doch sogar das englische Wort „gormandize“ nicht von der französischen „gourmandise“, sondern vom Dänenkönig Gormund ableiten! — begannen bessere Zeiten, so daß Erasmus in seiner Chronik schon die „reichlichen und üppigen Tafeln“ seiner Periode erwähnt. Wilhelm der Eroberer war nicht nur länderhungrig, sondern auch ein großer Feinschmecker, wie alle Normannen. Als ihm einst sein Lieblingsdiener — er hieß Fitz-Osberne — einen halbgaren Braten vorsetzte, hätte er ihn auf ein Haar mit der erwartungsvoll zum Mahle gehobenen Faust erschlagen. Der „dapifer“ oder Haushofmeister, der „larderius“ oder Speisenbewahrer wurden den normannischen Großen zugerechnet; es befanden sich sogar hohe Geistliche unter ihnen.

Die Stellung der Küchenbeamten ist immer charakteristisch für die Speisenkultur eines Landes.

Die blutigen politischen Wirrnisse zu den Zeiten der Plantagenets scheinen von der Schwelle des kulinarischen Heiligtums halt gemacht zu haben, denn aus der Zeit nach dem siegreich niedergeschlagenen Bauernaufstand unter Wat Tyler stammt das älteste bekannte englische Kochbuch.

Der Küchenmeister Richards II. sammelte etwa gegen 1390 eine Reihe von erprobten Rezepten, die den Sammeltitel: „The Forme of Cury" tragen. Das Manuskript hat interessante Schicksale durchgemacht. Wie aus einer lateinischen Nachschrift hervorgeht, hat ein Lord Stafford es 1586 der Königin Elisabeth überreicht. Später befand es sich im Besitz des Earl of Oxford, von dem es der berühmte Bibliophile James West erstand. Bei des letzteren Tode ging es in den Besitz des hochgelahrten Herrn Gustavus Brander über, der es in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts seinem Freunde Pegge zur Herausgabe anvertraute. 1780 ist denn auch bei Nichols in London ein Nachdruck des kostbaren Manuskripts mit Einleitung und Randnoten von Herrn Pegge erschienen — und bald wieder vergessen worden. Ein Faksimile aus dem Original zeigt eine nicht einmal schwer zu lesende Handschrift gotischen Charakters von seltener Schönheit.

Diese „Rolle" altenglischer Kochkunst enthält des Interessanten mancherlei. Da gibt es Tiere, wie Reiher, Kranich, Seehund u. a., die wir nicht mehr essen; Gewürze und Kräuter, die höchstens noch in der Apotheke ein verstaubtes Dasein führen; eigenartige Saucen und fremde Näschereien. Da gibt es aber auch Rezepte, die in den Kochbüchern anderer Sprachen um die gleiche Zeit ganz genau so vorkommen und einen geheimnisvollen Zusammenhang aller

mittelalterlichen Kochlöffel verraten. Z. B. „Tredura“, ein Fleisch- und Brotragout mit Safran, das ich in einem von Ludovico Frati herausgegebenen italienischen Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert wiederfand. Ebenso kehrt das „Blancmanger“, bald „bramagere“ oder „Blamensier“ genannt, eine Süßspeise auf der Basis der Mandelmilch, der jedoch auch Fleischschaum zugesetzt wurde, von der Nürnberger „Küchenmaysterey“ bis zu Antonin Carême wieder, und König Richard von England bekam zu seiner Weihnachtsgans eine Kräutertunke „Sawse madame“, die zur gleichen Zeit der Herr Obermundkoch Tirel dit Taillevent Karl V. von Frankreich zum Kapaunen servierte, und die er in seinem „Viandier“ sorgsam aufgeschrieben hat.

Die „Forme of Cury“ enthält zumeist Suppen, Breie und Ragouts, denn es war damals nicht Sitte, ganze Stücken Fleisch und Fisch zu servieren, noch durften die Gerichte allzu heiß aufgetragen werden, denn man aß mit den Fingern, so zierlich es eben ging. Ich habe in einem andern alten Kochbuch das Rezept zu einem Teig gefunden, der in Fladen neben den Gast gelegt wurde und sowohl zum Abwischen der Finger an Stelle einer Serviette, wie auch zum Formen eines ad hoc-Löffels diente, wie dies heute noch in China die Sitte ist. Erst später kamen, nach Vorbild der Küchenkellen, Eßlöffel auf, die auch als Gastgeschenk dienten und die Vorläufer unserer Patenlöffel geworden sind. Das Tranchieren bei der Tafel war ebenso unbekannt wie Messer und Gabel. Zum erstenmal wird der Bratenvorschneider — es war ein Lord Wylloughby — bei einem Gastmahl des Erzbischofs Néville im 15. Jahrhundert erwähnt, und 1508 druckte Wynken de Worde ein „Book of Kervinge“, das alle Einzelheiten der neuen Tranchierkunst festlegte. Von Gabeln weiß aber auch er noch nichts.

Zur Zeit Richard II. war in England der Käse wenig bekannt und die Butter selten. Olivenöl und Speck mußten letztere ersetzen. Starkgebrautes Ale war sowohl als Getränk wie als Speisenzusatz in Aufnahme gekommen, Rot- und Weißwein löschten den Durst und sogar deutscher Rheinwein fand seinen Weg in Alt-Englands Humpen. Als Süßwein wurde „vyne greke“ verschenkt.

Gerade wie in Deutschland war auch in Albion der bunte Tand der vergoldeten, befiederten, maskierten Schaugerichte beliebt. Alkermessaft, Safran, Blumendecocte dienten zum Färben. Im übrigen finden wir auch hier die zwecklose Häufung von Würzen in einem Gericht, wie sie seit den Zeiten des Apicius die müden Zungen reizen sollten. Nelken, Pfeffer, Muskat, Paradieskerne, Korinthen, Zinnamom, Zimt, Galyngal (eine Cypruswurzel, die pulverisiert zu Galantinen verwendet wurde), Ingwer und allerlei fertig beim Gewürzkrämer zu erstehende Zusammensetzungen, wie „powder-douce“, „powder-forte“, spykenard de spayn“ fehlen nie. Mit dem aus Indien importierten Zucker wird viel Luxus getrieben, auch an Stellen, wo wir auf ihn verzichten würden.

Aber der Küchenmeister Richard II. verheißt nicht nur Recipes „für den genäschigsten aller christlichen Könige und die Meister der Arznei und Philosophie“ an seinem Hofe, sondern gedenkt auch gütig der gemeinen Sterblichen. Er leitet den Reigen seiner Suppen mit einem Mus aus gedörrten, sauber gewaschenen Bohnen ein, zu dem derbe Stücken Speck gehörten. Feiner war schon ein Fleisch-stew, in das Borasch, Minze, Ochsenzunge, Petersilie, Atriplex, Eppich, Veilchen, Saftkraut und Fenchel gehackt wurden. Selbst Pilze, die damals noch den lateinischen Namen „funges“ trugen, bekommen ihre Safrandouche, und Wildragouts ihre Streu von Zinnamom und Korinthen. Mehr sagen

unserm Geschmack schon gewisse Quittenschnitte zu; die Früchte werden allerdings in Schmalz gesotten, dann aber mit Honig, rohem Eigelb und etwas Mandelmilch — natürlich auch mit powderfort und dem geliebten Safran — vermischt. Das mochte ganz gut schmecken, besser jedenfalls als Nieren mit Rosinen und gebratenen Zwiebeln, denen freilich eine scharfgewürzte Rotweinsauce erst die rechte Weihe verlieh. Die einst verpönten Hasen waren mit der steigenden Gaumenkultur recht beliebt geworden, besonders als Pasteten, die man zierlich in Teigwaffeln oder Ovalen anrichtete. Hühnchen, Schweinefilet, Kapaunen, Fasanen, Schwäne, auch Pfauen und Truthähne — mit oder ohne Federn aufgetragen — bilden die feinsten Gerichte, aber alles zerhackt, zerquirlt, zerkocht, zerstampft, in unkenntliche Gallerte verwandelt und mit einer abweichenden Sauce übergossen. Der „ganz neue“ irdene Kochtopf spielte eine große Rolle; in seinem feuerfesten Rund behielten die Kräuter ihr Aroma, wurden Täubchen weich, Käsegebäcke knusprig, Pasteten saftreich. In der noch herdlosen Zeit vertrat der irdene, direkt in die Glut zu schiebende Topf, Bratofen und Papintopf, Weckapparat und Pfanne.

Und was hatten die Speisen für schöne Namen!

„Douce-Ame“ bestand aus Milch, lieblichen Kräutern und passierten Kapaunenbrüsten, wobei es fraglich bleibt, ob mit dem Namen die sanften Seelen der Hahnenjünglinge gemeint waren. „Egurdouce“ war eine pikantere Mischung. „Marmence“ kann niemand mehr so recht übersetzen; es hängt — nach Chaucer — mit Schweinebauch zusammen, besteht jedoch aus dem dunkeln Fleisch der Fasanen mit gewürztem Wein, Pinienkernen, Ingwer und Nelken.

Im Salat kamen mehr Küchenkräuter vor, als heute ein Professor der Botanik kennt: Schnittlauch, Perlzwiebeln,

große Zwiebeln, Borasch, Minze, Poree, Fenchel, Kresse, Raute, Rosmarin und noch ein halbes Dutzend andere. Von frischen Gemüsen waren Fenchel, Spinat und Bohnen die beliebtesten. Die zahlreichen Süßspeisen bestehen stets aus Mandeln, Korinthen, Eiweiß, Granatäpfeln, Reis und Honig als Grundelementen. Schlagsahne, wie in Alt-Italien, fand ich nirgends genannt. Die verschiedenfachen Eierspeisen liebte man — wohl eine Folge der vorgeschriebenen „mageren" Küchen an Freitagen — mit Fischen zu vermischen. Außer der oben erwähnten Sawse Madame, war eine Verde Sawse aus dem üblichen Grünzeug, Wein, Brot, Essig und Safran in Mode; endlich die „Sawse Noyre for Malard", die man aber nicht als „Sauce noire pour malades" ansprechen darf. Denn dieser Sud aus in Blut und Essig gekochtem Brot mit Ingwer und Pfeffer war nicht etwa für Kranke bestimmt, sondern wurde zu einem gebratenen Erpel gereicht.

An einem schönen Septembertag des Jahres 1387 gab der Herzog von Lancaster im Palais Durham seinem Souverän ein Bankett, denn der „genäschige König" aß auch außer dem Hause gern gut. Zu einem Mahl, dessen Geber sich respektierte, gehörten dazumal drei „Gänge", deren jeder ein vollständiges Diner umfaßte und sozusagen ein vereinigter Zoologischer Garten in der Pfanne war. Fasanen, Reiher, Schwäne, Tauben, Küken, Lerchen, Rebhühner, Spanferkel, Wildschweinsköpfe, Rehe, Pasteten und Galantinen wechselten endlos ab. Über den Gesundheitszustand der Geladenen am nächsten Tage berichtet der Chronist nichts.

Nicht viel anders liest sich die Speisenfolge des Prunkessens, das der Krönung Heinrich IV. zu Ehren nach Richards Sturz in Westminsterhall stattfand. Der dritte Gang enthielt — bei der soliden Grundlage durch die zwanzig

Gerichte der ersten beiden Gänge konnte man das wagen, ohne die Gäste verhungern zu sehen — die Leckereien: „Blaundsorye", eine gebundene Suppe in der Art der Blancmangers, Quitten- und Kaninchenpasteten, Singvögel, Äpfel- und andere Torten, Süßigkeiten und „Pottys of lylye" — wir würden „gemischtes Allerlei" sagen.

Auch legte man damals viel Wert auf die „Sotelde", d. h. die Schaugerichte, die den Abschluß jedes Ganges bildeten. In ihnen steckte ein gutes Stück zeitgenössischer Geschichte. Aus Zucker, Pasten, Gélées bestehend, beflittert und bunt bemalt, stellten sie bald Wahlsprüche, bald Anspielungen auf Ereignisse dar oder wollten auch nur Tafeldekorationen bieten. Bei der Krönung der Gemahlin Heinrich V. bildete die „Sotelde" ein gepanzerter Ritter mit einem Tiger vor einem Spiegel, bei der Krönung Heinrich VI. ein königliches Wappenschild von Leoparden gehalten. Aber auch das gebratene Fleisch war wie ein Schild in rot-weiße Felder geteilt und mit goldenen Ovalen und Boraschblüten verziert, und zum Schluß wurde eine ganze Heiligenfamilie aus Gélée, Marzipan und sonstigen Näschereien aufgestellt.

Ein anderes Bankettmenü — ein Lord de la Grey ist der Gastgeber — muß wohl für einen „mageren Tag" bestimmt gewesen sein. Es besteht zumeist aus Fischen: gebackenen Heringen, großen Salzfischen, Lachs, Ellern in verschiedener Form, Rochen, Stör, Delphin, Lampreten, Schleien u. a. m. Der Bischof von Bath und Wells, John Stafford, hingegen legte wieder besonderen Nachdruck auf die Schaugerichte: ein Rechtsgelehrter, ein Adler und der heilige Andreas in Dragant schließen bei ihm die obligaten drei Gänge ab.

Man sieht, wie sich die englische Küche zusehends verfeinert. Bedeutend komplizierter als die „Forme of Cury" ist ein anderes Kochbuch aus den Jahren 1430—40. Es heißt

„Two fifteenth-century Cookery-books“ und ist erst 1888 von Mr. Thomas Austin in London veröffentlicht worden. Hatte man früher in Gewürzen geschwelgt, so wird nun förmlich darin verschwendet. Besonders der „Verjus“, ein französischer Traubenessig, kommt neu hinzu. Neben den Hachées erscheinen gebratene Rebhühner. Aber auch Walfisch, Delphin, Seehund, Möwen werden verzehrt. Der Pudding kommt auf. Gefüllte Kapaunen- oder Schwanenhälse gelten als besondere Delikatessen. Nichts, vom im Ganzen gesalzenen Ochsen bis zum kleinsten Singvogel, entging den hungrigen Kiefern. Und auch der König englischer Puddingkunst wird geboren: der weihnachtlich flammende Plumpudding, „Viande ardente“ genannt.

Während sich bisher die meisten Gerichte nur durch etwas mehr oder weniger Flüssigkeit unterschieden, wurden nunmehr schon die Potages von den Bruets streng getrennt. Immer stärker herrschen französische Ausdrücke in der Weltküchensprache vor. Zugleich tauchen leichte graziöse Gerichte auf, von Erdbeeren und Kirschen — allerdings auch scharf gewürzt und mit Wein bereitet — und allerhand Blumenkonfitüren. Vanille kannte man noch nicht, und so wurden denn Veilchen, Zentifolien und Heckenrosen in Reismehl und Mandelmilch mit Honig und Zucker eingemacht. Ich fand sogar eine leibhaftige „Kaltschale“ aus Mandelmilch und Wein. Die Crustaden bräunen sich lieblich, die Geflügel avancieren vom Napf zum Spieß, die Galantinen bestehen nicht mehr aus heterogenen Einzelheiten. Aber noch gibt es zwei Gebiete, auf denen logische Anarchie herrscht: die „Cawdels“ oder Füllungen und die Tunken. Mandeln schmeckten gut; Küchengrün tats auch. Man warf wahllos beides zusammen und schüttete an Würzen hinein, was sich vorfand. Gans und Ferkel, Hammelkopf

und Seezunge, Gemüse und Puddings wurden rücksichtslos damit gestopft. Mal paßte es, mal nicht. Die Tunken aber muten an, wie die Werke eines modernen Malers. Da werden Brotstücke mit Essig und Wein getränkt, durchgesiebt und mit Zimtpulver, Ingwer, Zucker, Gewürznelken und Safran gemischt (Sauce gamelyne) — oder Milch und Mehl mit Knoblauch, Pfeffer und Salz (sermstele) — oder Milch und Schwanenblut mit Gewürzen vermengt. Wieder andere Kräutersaucen würden unserem Geschmack schon eher zusagen, wenn nicht plötzlich auf unverständliche Weise Essig zur Butter, Rosinen zum Knoblauch, Zimt zur Kapaunenleber kämen, und wenn nicht ein Reis-Fischgericht mit Mandeln und Hummern mit Zucker zu bestreuen Vorschrift gewesen wäre.

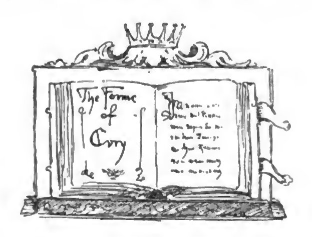
Der „Forme of Cury" ist ein interessantes Heftchen beigegeben, das Ausgabebücher aus der Zeit Heinrichs VIII. reproduziert. Ein Sir John Névil verheiratete seine Tochter; er notierte sich nicht nur die Ellen Damast und Hochzeitsbänder, den Ehering und die Hutkoffer, die Gürtel und die Mailänder Ärmel aus weißem Atlas, sondern auch die Auslagen für das Festessen, aus denen wir wiederum entnehmen können, was es gab. Drei Oxhofte Wein, zwei Ochsen, zwei Wildschweine, zwei Schwäne, neun Kraniche, sechzehn Reiher, sechzig Taubenpaare, Wildgeflügel, Kapaune, Schweine, Kälber, Lämmer, Widder, allein vier Dutzend Kücken: welche Hekatombe von Viehzeug für ein einziges Mahl! Die Reihe der Würzen, der Datteln, Biskuits, Konfitüren, Portugiesentorten usw. ist endlos. Bei der Hochzeit der zweiten Tochter entwarf Sir John das Menü selbst: da sollte es Schwanen, Mastkapaunen, Pasteten mit ganzen Kaninchen geben, eine Hirschkuh, Lebkuchen, Äpfel mit Käse, Zucker und Sago. Wir erfahren auch, wie sich

dort der fromme Sir die Fastentage mit Lachs und Aal, Steinbutt und Stör, mit Lampreten und Butten nahrhaft ausgestaltete.

Um diese Zeit hub ein großes solides Schlemmen in Merry Old England an und Sir John Falstaff kann als sein symbolischer Vertreter gelten. Das Ale bekam einen unzertrennlichen Kumpan im Porter; kalter Sekt — der aber nicht mit unserem Schaumwein identisch, sondern Süßwein war — half dem heißen Magen die „pickled goods“ ertragen.

Von allen Eingriffen, die Cromwell und seine Puritaner in englische Nationalfreuden getan, haben sich seine enthaltsamen Eßgesetze am wenigsten lange gehalten. Das feuchte Klima verlangte nach einem guten Tropfen und der gute Tropfen nach einem guten Bissen. Noch heute sind englische Festmähler viel umfangreicher und an ausgetiftelten Gerichten reicher als kontinentale, Rußland ausgenommen. Die großen englischen Fleischstücke vom Hammel, vom Ochsen, vom Schwein haben Weltruf erworben.

Erst der immer siegreicher vordringende Sport hat durch erzwungene Mäßigkeit im Essen die Vorliebe für starke Würzen zurückdrängen können, so daß die englische Kost des heutigen Tages uns fast zu salzlos erscheint.





7. „À la ...“

Es ist leicht verständlich, daß man, wenn man Tages- oder Literaturhelden ihre Eigentümlichkeiten ablauschte, ihre Tracht, ihre Frisur nachäffte — die sie vielleicht selbst erfunden hatten — eben diese Eigenart, diese Tracht des Körpers wie des Haares oder der Seele nach dem Vorbild benannte. Die Byronlocke, die Lavallièrekrawatte, der Mozartzopf, der Robespierrekragen, die Wertherstimmung sind gleichsam historische Illustrationen einer Zeitspanne, aus der sie stammen. Anders steht es mit dem „à la“ im Reich der Gastronomie. Man begreift oft nicht den Zusammenhang zwischen attributiver Bezeichnung und Subjekt. Ist der berühmte Mann selbst der Erfinder gewesen oder nur sein Koch? Vielleicht hat der betreffende Kochkünstler einfach einem delikaten Gericht einen verehrten Namen gegeben, ohne sich um die Psychologie des Gerichtes (denn auch ein Gericht hat Seele, die man „Aroma“ nennt) oder des Paten zu kümmern, so wie ein amerikanischer Schmalzsieder seinen Sprößlingen gern die Vornamen Napoleon und Queen Elizabeth gibt. Hier fällt mir eine gastrosophische Eigentümlichkeit auf: außer dem Pfirsich à la Melba, den Lucca-Augen (die aber nur in Norddeutschland bekannt sind, ebenso wie die Schillerlocken), der Crême Hortense und der Soupe à la

Bagration — auf die ich später zurückkomme — kenne ich kein Gericht von internationaler Bedeutung, dessen Titel es als einer Dame gewidmet bezeichnet. Ja, die Frauen, diese von der Natur nach Ansicht vieler Männer noch jetzt ausschließlich für Haus und Küche vorgebildeten Wesen, sind niemals den großen Feinschmeckern zugerechnet worden. Sei es, daß sie zu „ideal" — vom Manne gewollt wurden, um den Tafelfreuden große Aufmerksamkeit zu schenken; sei es, daß sie stets für ihre Figur fürchteten; sei es, daß sie auf diesem. wie leider auf manchem anderen Gebiet nur ausführend, nicht aber selbstschöpferisch begabt waren: die Geschichte der Gastronomie nennt nicht eine Künstlerin vom Range eines Taillevent, der Obermundkoch Karls VII. war, noch gar eine geistvolle Feuilletonistin der Bratensauce wie Brillat-Savarin, eine Lecker-Philosophin wie Dumas, eine Schlemmkünstlerin wie Lucullus... Auch in der schönen Literatur wurde die Gaumenheldin vernachlässigt. Ich weiß mich nur der Goetheschen Köchin von der „Ratt' im Kellerloch" zu entsinnen — und die war Giftmischerin. Der so köstlich reimende Pastetenbäcker im „Cyrano von Bergerac", der Pfannenkönig in Anatole Frances „Rôtisserie de la Reine Pédauque", der Koch und Küchenjunge, die im Dornröschenschlaf miterstarrten, sie alle sind männlichen Geschlechts. Freilich, das Böcklein, das Jakob des Vaters Segen eintrug, hatte Rebekka zubereitet, aber das so verführerische Erstgeburtsrechts-Linsengericht ist von Jakob selbst gekocht worden... Wir kennen in der Geschichte berühmte gekrönte Vielesserinnen: Anna von England, Kaiserin Katherina II., Hü-Hsi von China u. a. m. Keine aber hat auch nur dem armseligsten Ragout ihren Namen gegeben, keine geht durch eine pikante Sauce der Nachwelt glatt über die Zunge...

Unter den Heerführern im Reich des Eßbaren stehen

Franzosen an erster Stelle. Das zungenfeine Erbe des verfallenden Roms ging auf sie über. Trotz aller mittelalterlichen, von Grausamkeit und Erotik durchsetzten Schwelgereien des päpstlichen Italien hat sich keine italienische Kócheschule ausgebildet. Aber es gab Zeiten, in denen jeder „petit maître" diesseits wie jenseits des Rheins seinen französischen „Chef" haben mußte. Ja, die intimere Geschichte ist reich an förmlichen Raubzügen auf berühmte Kochkünstler, und oft machte der Gast nach wohlgelungenem Mahle dem freundlichen Wirt sein Juwel abspenstig. Um einen „Chef" nach entlegenen Strecken, z. B. ins Innere Rußlands, zu schaffen, wurde so manchesmal neben der goldenen Lockung auch Gewalt angewendet. Gerade Rußland stand — und das ist sehr merkwürdig — lange ehe man dort irgendwelche sonstige Zivilisations- oder Kunstspuren findet — schon auf einer hohen kulinarischen Warte. Ich will hier die schmackhaften Nationalspeisen ausschalten, die jedes Land, besonders aber Rußland, auszeichnen, um mich einer Reihe von Gerichten zuzuwenden, die ihre klingenden Namen über alle Grenzen getragen haben. Bei den Russen wäre der Kartoffelsalat à la Démidoff und die schon Eingangs erwähnte Soupe Bragation zu nennen. Fürst Anatol Demidoff lebte allerdings viel in Paris, wo er die Trüffelscheiben in Madeira, den Esdragon und die „raves" (Wasserrübchen), die in den Salat gehören, an der Quelle studierte. Fürst Bragation jedoch war ein derber Haudegen der napoleonischen Zeit; das Feldlager ist keine günstige Basis für kulinarische Operationen. Seine berühmte Suppe, die freilich ganz kriegsgemäß mit Fleischbrühe, Fischzusatz und Curry beginnt, weist aber mit ihren Seezungenschnitten und Krebsschwänzen weiter nach Westen, seine Witwe zog später nach Paris. So wird denn wohl der Geburtstag der Suppe in ihr Regime fallen.

Aus Österreich-Ungarn sind den Tafelfreudigen die Namen Esterhazy und Palfy geläufig. Welche Mitglieder der beiden großen Magnatenfamilien ihrem Rostbratl den reichen Zwiebelschmuck gleich einer Ehrenkette verliehen, welche zuerst ihre Nudeln mit Vanillecrême füllen ließen, ist leider unbekannt geblieben, doch dürfte die letztgenannte Mehlspeise bis weit in das sechzehnte Jahrhundert zurückreichen, als ein Palfy eine Fuggerin aus der Urheimat der Nudeleien vor den Altar führte. Bei einem Festessen des Großherzogs von Hessen zu Mainz wurde auch ein Eis à la Lerchenfeld gegesen, das fraglos auf den bayrischen Gesandten dieses Namens hinweist und vielleicht eine Huldigung für diesen selbst bedeutete, der als Gast anwesend sein mochte, denn das Eis ist sonst ganz unbekannt. Unter den Reichsdeutschen haben sich zwei Aristokraten einen großen gastronomischen Namen geschaffen: Fürst Pückler-Muskau und der Graf zu Münster. Beide sind selbstschöpferisch tätig gewesen, sowohl mit der Kelle wie mit der Feder. Sie haben treffliche Kochbücher geschrieben und zahllose Gerichte erfunden, von denen einige auch ihren Namen tragen. Das interessante Leben Pücklers ist bekannt durch seine vielgelesenen Memoiren; bekannt ist auch die köstliche Parkanlage, durch die er Muskau zu einem Paradies umwandelte. Am bekanntesten aber ist sein Eis aus heiterem Himbeerrosa, sanftem Vanillegelb und melancholischem Schokoladenbraun und mit den winzigen bittern Makronenplätzchen: so recht ein Abbild seines liebenswürdigen leichtlebigen Charakters, dem das Geschick manche Bitternis einstreute. Graf Münster fand neben seiner regen diplomatischen Tätigkeit noch Zeit zur Erfindung einer wonnevollen Leberpastete, deren Farce aus leicht angeräucherter Kalbsleberwurst bestand, und die in säcula säculorum seinen Namen tragen wird.

Deutschen Ursprungs, wenn auch im achtzehnten Jahrhundert nach Rußland übergesiedelt, sind die Nesselrodes. Graf Karl Robert von Nesselrode war an den Gesandtschaften in Berlin, im Haag, endlich auch in Paris tätig. Mehrere Süßspeisen, Crêmes, Eisbomben und Puddings tragen seinen Namen; Maronen spielen eine große Rolle in ihrer Zusammensetzung. Alles ist darin ausgeglichen, ohne Exzentrizität, gleichsam vorsichtig im Geschmack, ganz diplomatisch...

Wir sehen, wie selbst bei nichtfranzösischen Feinschmekkern sich fast immer ein Aufenthalt in Paris feststellen läßt; welcher Glanz strahlt aber erst aus dieser Gralsburg des Gaumenkitzels selbst! Allen voran muß Brillat-Savarin genannt werden, der hohe Priester der feinen Zunge, der mehr Gourmet denn Gourmand war, Psycho-Physiologe des Geschmackes und Verehrer des guten Bissens in edler Form. Der Name ist selbst der unbelesensten Hausfrau geläufig durch die porösen Teigränder, die mit Arrak getränkte Früchte oder Crêmes in ihrem lockern Rund bergen. Man merkt diesen behaglichen Savarins nichts von dem unstäten Leben ihres Erfinders an, der, ein kleiner Advokat, Legitimist (wann wäre je ein Feinschmecker Revolutionär gewesen!), während des Terrorismus fliehen mußte, vom Direktorium wieder angestellt wurde und während der Restauration wie ein braver Philister seinen Posten am Cassationshof ausfüllte. Übrigens veröffentlichte er sein Buch von der „Physiologie des Geschmackes“ erst ein Jahr vor seinem Tode. Herrn von Chateaubriand, dem Essayisten und Diplomaten, der Vorkämpfer und Häuptling der romantischen Schule in Frankreich war, ein Meister des Stils und zugleich ein eitler Streber, mögen die saftigen Ochsenfleischstücke, die uns heute unter seinem Namen geläufiger sind, als sein „Génie de Christianisme“, wohl zugesagt haben; sie entsprechen nicht nur seinem

Appetit, sondern auch seiner Lebensführung, genau wie die aus Schalottezwiebelchen gewonnenen, dicklich gebundenen Saucen der des Prinzen von Soubise. Die Soubise-Sauce verschleiert nur zu oft die Magerkeit und mindere Qualität des ihr unterbreiteten Koteletts und läßt einen schlechten Nachgeschmack zurück, so pikant sie auch zuerst der Zunge dünkt. Ihr Pate verstand es, seine Feigheit und seine schimpfliche Niederlagen bei Roßbach und die durch den Prinzen Louis Ferdinand leidlich zu verschleiern, wofür er in der Dubarry eine feste Stütze suchte und fand.

Übrigens darf man die etwas trübe Soubise nicht mit der heitern Bèchamel-Sauce verwechseln, mit der sie eine oberflächliche Verwandtschaft zeigt. Marquis Rointel-Bèchamel war Haushofmeister des Sonnenkönigs. Er gab ein höchst kurioses Kochbuch in Versen heraus unter dem Pseudonym Le Bas und gilt als Erfinder diverser Vorspeisen: des leichtsinnigen Vol-au-vent, eines Blätterteigrands mit Geflügelleber oder Zungenragout, und der kleinen warmen Pasteten. Die Meisterleistung seines Lebens aber ist die Sauce Bèchamel, sämig, licht und kräftig zugleich und vielfach verwendbar, ganz wie er selbst es war, der für alle Liebhabereien seines hohen Herrn ausgiebig zu sorgen verstand.

Ein anderer Freund Ludwig XIV. war der Herzog von Villeroi, der mit ihm zusammen erzogen wurde. Seinen staatsmännischen Ruhm hat man vergessen, aber das Aalgericht dem er den Namen gab, mit seiner fetten Ölmarinade und dem flotten Champagnernachguß seiner Lorbeersauce, paßt vortrefflich in die höfische Atmosphäre des Roi soleil und ist noch heute berühmt, obgleich die Sonne längst niederging. Welchem von den Condés zu Ehren aber wurden die Früchte mit Reis, nach welchem Condé die berühmte Jagdsuppe aus Linsen und Hirschfleisch benamset? Dem großen Condé,

dem Gegner Mazarins, oder dem wildausschweifenden Ludwig Heinrich, der sein Vermögen dem Herzog von Aumale vermachte? Oder dem andern, der seine erzwungene Muße während der Verbannung in Chantilly vielleicht zu solchen Studien verwandte? Oder hat keiner von ihnen ihre Namensspeisen gekannt, sowenig wie Colbert die Suppe von zarten Endivienhäuptchen und Seezungenschnitten mit Muscheln und Rahmsauce, die noch heute in jedem feinen Pariser Restaurant zu finden ist und seinen Namen trägt? Welcher Conti mag die sanfte Hühnerbraise zur getrüffelten Kalbsmilch inspiriert haben? Ich denke mir, Armand, der verkrüppelte und schwächliche Bruder des großen Condé und Gatte von Mazarins Nichte; ich kann mir keine Vorliebe eines gesunden Mannes für die weichliche Kalbsmilch vorstellen, und noch dazu in Hühnerbraise!...

Mazarin selbst führte übrigens einen auserlesenen Tisch; seine fetten Fastenspeisen waren sehr berühmt. Eine besonders leckere Törtchenart ist uns als „Mazarinen" überkommen; bei ihnen bildet ebenfalls der butterige Blätterteig den Grundgedanken. Aber schon unter Ludwig XIII. speiste man mit Delikatesse. Der Großmarschall Marquis von Monglas war ein vielgenannter phantasiereicher Küchendilettant. Auch seinen Staatsruhm haben seine Ragouts zum Rehfilet, seine Sauce poivrade, seine Trüffelkompositionen lange überlebt. À propos Trüffeln: Wer den Namen ihrer Heimat auch den seinen nennen darf, ist doch geradezu zum Schlemmer vorbestimmt! Das hat der große Diplomat Fürst von Talleyrand-Périgord richtig empfunden. Man speiste fast noch lieber bei ihm, als man mit ihm plauderte; und er war doch einer der feinsten Causeurs jener geistreichen Zeit. Auch ohne die mit frischen Kräutern gemischten Fleisch- und Fischpasteten à la Talleyrand wird er unvergessen bleiben,

ebenso wie der ältere Dumas, dessen Kochbücher mit seinen Romanen rivalisieren. Ja, ich muß gestehen, daß mir sein bekannter Salat aus Romaine, Krebsen, Sardellen, Kerbel und roten Rüben weitaus interessanter ist als seine „Drei Musketiere“, daß ich aber andererseits den „Grafen von Monte-Christo“ seinen Lebercroûtons mit Gemüse vorziehe. Ein weniger berühmter Schriftsteller, aber desto berühmterer Koch — die Memoiristen des Wiener Kongresses schwärmen von ihm — war Antonin Carême. Ich kenne zwar kein Gericht seines Namens — aber habe an seinen Büchern, besonders am „Pâtissier pittoresque“ viel Freude gehabt.

Unter den italienischen Feinschmeckern ist Don Frangipani rühmlich bekannt. Er, dessen Ahnen einst den hungernden Römern Brot gaben — was ihnen ihren Namen eintrug — hat der Nachwelt eine wohlschmekkende Crême hinterlassen, eine Art dicken Chaudeaus, die sowohl als Tortenfüllung wie als Ding an sich verwendbar ist. Spanien scheidet ganz aus der Reihe der Küchenkulturträger aus. Aber auch ohne erlauchte Namen ist kein einziges der scharfgewürzten, knoblauchduftigen, übersüßen Leibgerichte der Sennoras in die europäische Kost übergegangen. Aus England sind ein paar allbekannte Gerichte benannt worden. Zunächst ist da die Königin der kalten Saucen, die rotlockende Cumberland, die in ihrer pikanten Zusammensetzung von Rotwein, Johannisbeergelee und Senf eine treue Begleiterin des sanft-üppigen Schinkens von York ist, wie denn eine leichte Unterströmung von Grausamkeit zum Charakter der Herzöge von Cumberland gehörte, besonders zu dem jenes Wilhelm August, der seinen Sieg über die Stuarts so blutig ausnutzte.

Einen psychologischen Zusammenhang zwischen Nelson und dem Backteig, in dem das Filet bei gleicher Benennung

gewickelt wird, kann ich nicht entdecken. Der brave Seeheld hat sich weiß Gott nie vorsichtig eingehüllt, wenn er sich dem Feuer aussetzte ... Tausend Fäden führen von der Zunge über den Magen zum Hirn und vom Hirn in die Kunst, in die Politik, in das praktische Leben überhaupt. Wie oft wird ein Frühstück oder sein Mangel zum Symbol. Bittre Philosophen haben zumeist einen schlechten Magen; große Tyrannen einen verdorbenen, abirrenden Geschmacksnerv. Auf ihnen lastet des Kochbuchsängers Fluch: Vergessenheit. Es gibt keine rohen Pasteten à la Nero, keine Sauce à la Danton, keine Crême à la Schopenhauer — sie müßte denn sauer sein; — keinen Auflauf Philipp II. Die Erinnerung an den Paten darf den Esser nicht beim Genuß des Gerichts beschweren. In wem quillt nicht ein heiterer Melodienstrom auf beim Tournedos Rossini mit seiner lebernen Fermate, oder bei den Eiern à la Meyerbeer mit ihrem Staccato aus Trüffelstäbchen? Wer äße nicht mit patriotischer Empfindung den Spargel à la Bismarck, der seinen Namen von den dazu servierten Kibitzeiern hat, wer nicht mit Wehmut Pâtè de foie gras à la Jenny Lind? Es ist ein Eignes um das Heraufbeschwören kulinarischer Geister! Nirgends paßt so gut wie hier das Wort, daß Erinnerung nicht satt macht, und es kann dem Delikateßfeuilletonisten gehen wie Goethes Zauberlehrling: er wird die Geister, die er rief, nicht wieder los. Es ist geradezu gefährlich für einen Autor, sich in so suggestive und hinreißende Phantasien zu verlieren...



8. Speisen, die man nicht mehr ißt.

Auf keinem Gebiet wird so viel kombiniert und so wenig erfunden, wie auf dem kulinarischen. Selbst die Entdeckung Amerikas hat — außer der Kartoffel — wenige dem Altertum völlig unbekannte Gerichte gebracht. Desto mehr Speisen fallen jedoch der Vergessenheit anheim: sei's, daß ihre Elemente aus dem Naturhaushalt verschwinden, sei's, daß der Geschmack sich gewandelt hat oder der Preis allzu sehr gestiegen ist.

Auf einer kulinarischen Forschungsreise durch die Jahrhunderte habe ich so manches gefunden, was heute unseren Abscheu erregen würde, so manches auch, das uns die Lippen spitzen läßt; manches wieder, das man jetzt auf keiner Karte mehr findet.

Bei diesem historischen Streifzug kommt vor allem der famose Apicius zu Ehren, der im alten Rom die Ästhetik des Pfannenstiels beherrschte. Er empfiehlt als „große Pièce“ — den Strauß. Man mag den raren Vogel aus Numidien gebracht haben, und er wird wohl ein bißchen zäh gewesen sein, genau so wie der Kranich, der Flamingo und die verschiedenen Papageisorten, die man mit den Federn abbrühte, um sie dann vorsichtig durch die Gurgel auszunehmen und mit allerhand Würzen, wie Dattelkernen, Sellerie, Nägelein und Coriander, Asantwurzeln, Cypergras

und Saturei allmählich zu dämpfen. Apicius lehrte auch Schweinekeule in Feigen wickeln und Schnecken mit Milch mästen. Wildschwein ließ er in Seewasser kochen, und Hasen mit Eicheln, Nüssen und Mandeln füllen. Dazu trank man die Falernersorten Cancium und Faustianum, oder „Vappa", einen an der Luft neutralisierten Säuerling. Wem süß zumute sein wollte, der wählte das parfümierte Massicum oder das dicklich schwere Gauranum.

Die hohe Schule der Gaumenkultur im Mittelalter wurden die Klöster. Frommes Nachdenken regte zu allerhand Versuchen an, und auch an Zeit fehlte es nicht. Das „Dreihundertjährige deutsche Klosterkochbuch", das erst kürzlich in einer vermauerten Nische gelegentlich eines Klosterabbruches in Leipzig gefunden wurde, eröffnet interessante Einblicke in die klösterlichen Küchengeheimnisse. Dazumal gab's noch Auerochsen und Elen in Weinsod, gab's Pfauen, im vollen Schmuck ihrer Federn gebraten, die durch oft genetzte Tücher während der Drehungen am Spieß geschützt wurden. Zu Shakespeares Zeit — das wissen wir aus „Hamlet" — war Kaviar als Delikatesse schon bekannt. Die Leipziger Brüder zu St. Pauli aber verstanden Hechtrogen, gewürzt und mit Rosinen gemengt abzubacken, was sicher recht pikant gemundet haben muß. Ihre „Rosinken" taten sie an alles, an Rehpüree, an Bärenschinken und Biberschwanz. Es war die Zeit, da jeder Schlemmer eine gebeizte Zunge hatte und ein gut Gericht auch tüchtig brennen mußte. Den durch Bertram, Myrtenbeeren, Pfeffer und Safran gereizten Schlund mußte dann ein „Schwebend Gallart" besänftigen: Fleisch oder Fischgélée, das durch „ein gerecht Schäflin", d. h. ein feines Sieb getrieben und in phantastische Formen gestürzt wurde. Es lag im Geschmack der Zeit, wenn als sinnige Zutat

empfohlen wird, in die Vertiefung der Schüssel lebende Gründlinge in Wasser zu setzen. Leider sagt der Bruder Küchenmeister nicht, ob sie nach japanischer Art bei Tisch geangelt und roh geschluckt wurden. Dagegen beschreibt er mit schmatzender Umständlichkeit ein prächtiges Schaugericht, so beim Verlöbnis des Junkers Rudolf von Nehrhoff bereïtet worden sei, und bei dem die Hühner „mit hochgedrehten Köpfen" und völlig vergoldet aufgetragen wurden.

Die Gélées beherrschten hundert Jahre lang jede Tafel; sie müssen unserer heutigen „Mousse", einem recht wabbeligen Zwischengericht aus feinstem Geflügel- oder Schinkenbrei geglichen haben. Das Nürnberger „Küchenmaysteray-Buch" von 1531 nennt solches „Galradt" von gepreßtem Schweinskopf „ein höfliches Essen" und weiß sonderbare „Salse" dazu aus Agrest, Raute, Ampfer, Knoblauch, Zymetplüt und Bumeranzen!

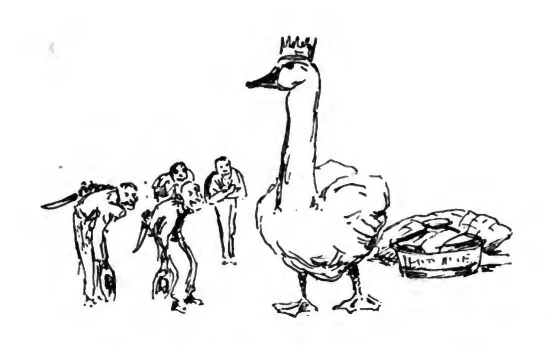
Das bereits erwähnte Vergolden der Schaugerichte geschah mittels Bestreichens durch Honigwasser und Schaumgold. Aber es genügte nicht allein, silberne Rehlein und goldene Schwäne, heilige George aus Mandelteig und Schlachtszenen aus Tragant zu haben: man wollte Farben sehen. Eine „geschachzabelte" Torte stellte man z. B. fünffeldig her, indem man die geschlagenen Eier mit Safran, Petersilie, Kornblumen, Rosen und brauner Butter tönte, und das „Osnabrücker historische Kochbuch" erwähnt ein „blaues Mohs", eine Reiscreme aus frischen Kornblumen gewonnen.

In der erfahrenen Gegenwart stellt uns die Küchenchemie eine ganze Skala Farbenextrakte zur Verfügung, aber nur noch der Kleinstadtkonditor macht Gebrauch davon, wenn er giftgrünes Pistazieneis als Sockel unter die Germania

aus Vanille stellt. In früheren Jahrhunderten wurde vie stärker und häufiger gesüßt als heute; Zucker war ein Luxus gewürz wie Safran; auch das Sauersüße war beliebt. Eine Würzburger Pergamenthandschrift aus dem XIV. Jahrhundert verrät, wie man einen „Agras" (Aigredoux) aus Weinbeeren herstellte, der gar gut zu „scheffinem", „hueneren" und „vischen" gepaßt haben soll. Das gleiche Pergament höhnt allzu feine Zungen, indem es ihnen „ein gut lecker Köstlein" aus Stichlingsmagen und Mückenfüßen, aus Meisenbeinen und Lovinkenzungen anrät, bei dem man lange ohne Sorgen leben könne. Einen ähnlichen Scherz macht sich der große Koch La Varenne, indem er ein wundervolles Gebäck aus Butter, Salz, Pfeffer und — — Ofenruß vorschlägt.

Wilden Geschmack verrät der sonst so kultivierte Taillevent, wenn er Schwan, Reiher, Trappen, Wildgänse, Rohrdommeln und Seeraben seinem Kochtopf einverleibt. Der Pimperuan (der Sparusaal der Alten) wird so wenig geschont wie der Delphin oder der Hundskopf. Beim Walfisch bemerkt Taillevent, daß er „in Scheiben geschnitten" mit Erbsen gereicht werden muß. Für einen Walfisch im ganzen hätte das vorhandene Schüsselmaterial wohl kaum gereicht, und ich habe den guten Viandier du Roy im Verdacht, daß er nicht die Walfischscheiben, sondern überhaupt — aufgeschnitten hat.





9. Der Martinsvogel.

„Iß Gans Martini,
Wurst in Festo Nicolai
In Blasie Lemper,
Hering Oculi mei semper ...“
Alter Spruch.

Ihr Charakterbild schwankt in der Geschichte. Bald hält man sie für weise und hilfreich, bald für dumm und boshaft. Ihr Fleisch erfreut, ihr Fett heilt, ihre Federn hüllen die müden Menschenknochen sänftiglich ein.

Schon die alten Ägypter liebten sie; man braucht nur die köstlichen „Gänse von Mêdûm“, eine uralte Malerei im Museum zu Kairo, zu betrachten, um dies zu fühlen, aber auch die Häufigkeit, mit der sie als Schriftzeichen angewendet wurden, spricht für ihre Popularität. Man sagt, daß Rhadamantys von Lykien nicht bei den Göttern schwören ließ, sondern bei den Gänsen, und zur Zeit Cäsars sollen sie in England gleichfalls Eideshelfer gewesen sein.

Jedenfalls hat sich das Gänslein einen starken Platz im Kultus wie in der Kultur erworben. Ich gedenke der Kapitolsretterinnen zur Zeit des Manlius; der Martinsgans, die aus den heidnischen Herbstopfern sich in die christliche Mythologie rettete; des englischen Weihnachtsbratens, der bis zur Königin Elisabeth zurückgeht und auf die Meldung des Sieges über die Armada Philipps II. — bei welcher Gelegenheit er patriotisch-symbolisch erklärt wurde.

Natürlich gibt es noch besondere geographische Finessen. Die Römer schätzten die Watschelkinder der Pikardie so hoch, daß stets ganze Trupps der Weißfedern nach Italien unterwegs waren. Heutzutage ist es der Oderbruch, der als besondere Heimat der Gans gilt, und Pommern-Mecklenburg. Vor dem Kriege kamen alljährlich auch ungeheure Schwärme schmutziger und zerraufter Gänse aus Galizien und Südrußland in jammervoll niedrigen Holzkäfigen über die Grenze: aber sie ließen sich mit den deutschen nicht vergleichen, selbst nicht, wenn sie eine Weile deutsche Haferkultur genossen hatten. Ich sah einmal, wie eine solche, Tausende von Exemplaren umfassende starke Herde umgeladen werden sollte. Willig und geduldig, wenn auch unter regem Geschnatter zog die Schar über die Bahnhofsrampe. Es war ein grauer Herbsttag. Da flog hoch über den Wolken ein Dreieck wilder Gänse mit rauhem Schrei vorüber und entfesselte in den milden Hausgänsebrüsten vergeßne Schauer. Weit spannten sich die von der Reise zerfederten Flügel, die Hälse streckten und die Schnäbel sperrten sich, und unter markerschütterndem Geschnatter drängte die Schar nach dem Walde; im Handumdrehen waren alle Steige überflutet, und eine wilde Jagd der Bahnbeamten nach dem rebellischen Getier begann ...

Die Edelgans jedoch muß aus dem Elsaß stammen; sie, deren Leber vor Stolz — und Nudelung zu ungeahnter Schönheit schwillt und in einer schwarzäugigen Pastete ruhmreich begraben wird. Was zu ihrem Lobe zu Leyer und Tintenfaß gesungen worden ist, würde ein ganzes Lexikon füllen. Grimod de la Regnière nennt sie die Königin der Genüsse; ein großer Magenarzt meiner Bekanntschaft: die „Männerwürgende" frei nach Homer. Die Homerischen Helden waren zu derbe Genießer, um von einem so kleinen Tierdetail viel Aufhebens zu machen, aber von Penelopeia erfahren wir doch, daß sie auch eine Herde Gänse ihr Eigen nannte.

Und damit haben wir das Gebiet der Gans in der Literatur betreten. Zunächst spielt sie im deutschen Märchen eine große Rolle. Da ist die Gans mit den goldenen Eiern, ein Abbild treuen Bürgerfleißes, deren Gaben mit dem Tode durch gierige Kommunistenhand dahin waren. Da ist Hans im Glück, dem durch Tausch das liebe Tierchen anheimfällt, da ist Hauffs Gans Mimi, die dem armen Zwerg Nase das Kräutlein Augentrost suchen hilft. Da ist „Grane, die Schlaue", die in den „Königskindern" von Humperdinck das Krönlein hütet. Da sind die zahllosen Schutzbefohlenen der armen barfüßigen Gänsemädel, die nachher des Königs Sohn heiraten. Aber auch die neuere Literatur hat sie gewürdigt. In lebendem Zustande Tschechow in seiner rührenden Novelle von Herrn Ivanow, dem dressierten Gänserich, in dessen Todesnacht der Schauer des Unfaßbaren alle stumme Kreatur überfliegt. In gebratenem Zustande ist mir vor allem das große Gänsefressen im „Assomoir" von Zola unvergeßlich: „Gervaise trug die Gans mit steifen Armen, ihr Gesicht war in Schweiß

gebadet und strahlte von einem breiten sprachlosen Lächeln ... Als die Gans auf dem Tische stand, nahm man sie noch nicht gleich in Angriff. Das ehrfurchtsvolle Erstaunen und die Überraschung hatten der ganzen Gesellschaft die Sprache geraubt. Man zeigte sie einander mit Augenzwinkern und leisem Kopfnicken. Heiliger Himmel! War das eine Dame! Waren das Hüften! Und welch' ein Bauch! ..." Schließlich bekommt der Stadtsergeant, weil er im Waffenhandwerk erfahren ist, den ehrenvollen Auftrag, die Dicke zu tranchieren. Und dann „fiel man wütend über die Gans her". Es ist wahrlich eine homerische Schlacht mit Messer und Gabel, die der große Naturalist beschreibt. Ein anderes, halb wehmütiges Mahl schildert Fedor von Zobeltitz in seinem Roman „Die Glücksfalle". Da bringt der alte Clown seinen ebenso alten Gänserich als Hochzeitsbraten mit, und Tränen laufen ihm über das Fratzengesicht, während er sich doch das knusprige Fleisch gut schmecken läßt. Ein gar sonderbares und nicht näher anzudeutendes Amt gibt Rabelais in seinem „Gargantua" den jungen Gänschen. Begnügen wir uns zu sagen, daß sie flaumig sind und weich — — —

Schon die allerältesten Kochbücher geben Rezepte für die Bereitung der Gans. Apicius kennt mehrere Arten der Zubereitung, die sich aber nicht wesentlich von der anderer Geflügel unterscheiden. Ein französisches geschriebenes Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert meint, die Vögel seien gut im Sommer wie im Winter, doch solle man sie mit heißem Pfeffer und Salz bestreuen und mit Mostrich essen, während Taillevent in seinem „Viandier" sie so wenig schätzt, daß er sie auf keinem seiner Bankets, wo es sogar Adler, Reiher und Schwäne gibt, nennt. Doch kennt er eine Art

der Bereitung, die wohl des Erwähnens wert ist. Er nennt sie merkwürdigerweise Oyes à la Traïson — auf verratene Art. Ein am Spieß gebratenes Tier soll mit Speck, allerhand Gewürzen und Zucker in einen irdenen Topf getan, Geflügelleber und Brotschnitte dazu geworfen und das Ganze mit Senf gedämpft werden. Das muß ungefähr wie ein Senfpflaster geschmeckt haben. Aber die Franzosen der eisernen Zeit liebten so etwas. In englischen Kochbüchern aus dem 14. und 15. Jahrhundert spielt die Gans schon eine bedeutende Rolle. „Take Gees and smyte hem on pecys", heißt es dort, „wirf sie in einen Topf, halb mit Wein, halb mit Wasser gefüllt und tue eine gute Menge Zwiebeln und Kräuter dazu." Oder „Fülle sie mit einer Farce (cawdel) von geriebenem Knoblauch, Saffran und in Kuhmilch geweichtem Brot." Ein mittelalterliches deutsches Kochbuch aber rät zu einer „Gense, di niht alt si", die man des Kleins berauben und dann in Wasser auf einem Dreifuß sieden und mit süßer Milch, Eigelb, Knoblauch, Saffran und Kondiment (Gewürz) „erwallen" lassen solle. Ein Klosterkochbuch von vor 300 Jahren kennt eine „Saltze" aus Wein, Essig, Knoblauch und Muskat oder auch aus Kirschen mit Weißbrot und Wein. Diese Saltze sollte man durch ein Sieb streichen und der am Spieß gebratenen Gans beigeben.

Die Renaissance der französischen Kochkunst vor und nach der Revolution wandte sich hochnäsig von dem Martinsvogel ab. Die Carême, Vatel und wie die Köche jener Zeit alle heißen, erklärten sie für keinen Braten einer vornehmen Tafel würdig. Nur die Leber ließ man gelten, besonders seit Close, der Mundkoch des Marschall von Contades bei dessen Aufenthalt im Elsaß im letzten Drittel

des 18. Jahrhunderts, sich das dortige treffliche Material zu nutze machte und die köstliche Pastete „de foie gras“ erfand, die später durch Sieur Doyen auf den Gipfel der Vollkommenheit geführt wurde. Desselben Doyen, dessen Nachkommen auch heute noch an der Spitze der Gänseleberfabrikation Straßburgs stehen.

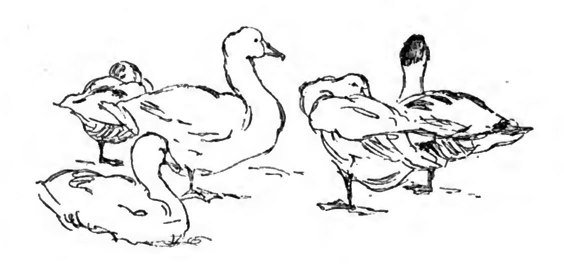
Die moderne Zeit hat die Gans mehr und mehr dem Naturzustand des Gebratenseins zurückgegeben. Freilich nicht so, wie es die grausamen Gastronomen des Mittelalters machten, die eine Gans lebendig gerupft ans Feuer brachten und es für einen guten Trik hielten, wenn das arme Tier erst unter dem Tranchiermesser seinen letzten Seufzer tat. Schon lassen viele gutherzige Hausfrauen ihre Gänse nicht mehr „pflücken“ und verbieten das „Nudeln“, jenes Vollstopfen der regungslos im kleinen Käfig gehaltenen Tiere mit Kraftfutter, das zu der erwünschten Hypertrophie der Leber führt. Aber die Anzahl der verkauften Pasteten hat trotzdem nicht abgenommen, und mancher, der eine derartige Tierquälerei in seinem Hause nicht dulden würde, ißt selig seine Leberpastete, um die „da hinten fern in der Türkei“ — oder dem Elsaß — etliche Gänse den grausen Märtyrertod erlitten.

Unter den zahllosen Rezepten, eine Gänseleber zu bereiten, kenne ich drei besonders originelle: nämlich sie mit Mandeln gespickt zu braten, kleine Beignets daraus zu machen in feinem Backteig, oder sie in Papilloten in der Asche zu rösten.

Aber die Gans, deren Kielen so viele Meisterwerke entströmt sind, hat nicht viele Dichter gefunden, um sie zu feiern. Sie befeuert die Phantasie anscheinend nicht so wie der Schwan oder das Pferd. Sie ist vielleicht nicht her-

vorragend begabt — obwohl sie ihre Jungen trefflich schützt und sich wohl dressieren läßt. Keinesfalls aber verdient sie den häßlichen Grabspruch aus der „Ecole de Salerne“:

> „L'oie est un oiseau stupide,
> Qui doit être sans cesse dans un endroit humide
> Il le faut abreuver, l'axiome est certain,
> Vive elle veut de l'eau; morte elle veut du vin.“





10. Krankenkost im 16. Jahrhundert.

„Krancke Leut haisser natur bedörffen würtz und saltz nit vil wann jr gebrechen meret sich davon. Erkenstu dein natur/so erkennstu auch was wider dein natur ist/darnach bereydt dein essen," lehrt schier shakespearisch die deutsche Kuchenmaysterei von 1531, und Carême, läßt die Kochkunst in drei Teile zerfallen: in die Zubereitung der Speisen, in die Untersuchung ihrer Grundbestandteile und in die Wiedergutmachung ihrer Schädigung sozusagen. Fast jedes ältere Kochbuch enthält eine Anzahl von Rezepten zur Kräftigung von Kindbetterinnen, Alten und Kranken, aber nur wenige direkte Heilgerichte, wie das der Weckerin und das des Medikus Gualdernin Ryff, beide aus den letzten Dezennien des 16. Jahrhunderts.

Beiden gemeinsam ist eine große Vorliebe für die Mandel als Basis der mannigfachsten Heilmittel.

Frau Anna Weckerin war die selig nachgelassene Wittib eines berühmten Arztes, ihr Buch ist durch ihre Tochter Katarina, ebenfalls die Frau eines Mediziners, des Professors Taurelli, in Amberg 1597 herausgebracht worden und berechtigt den Untertitel, daß es „mit Fleiß" beschrieben sei.

„Man muß bei allen Artzneyen dahin sehen/" sagt die Weckerin, „daz nicht eines vertrieben/Unnd ein anders verursacht werde." Ihrer Ansicht nach ist z. B. das Weiße vom Ei nicht verdaulich „und macht faul Geblüt". Eine große Rolle spielt das Purgieren und sein Gegenteil. „Wo große Verstopfung ist/so seud Kallbfleisch, die Füß oder Knoden seynd am besten/dann von wegen ihrer Schlipffrigkeit lindern sie/heilen und füren aus/darumb sie auch in Brust und Lungensucht nützlich seynd." Aber die Pflege des Gemüts dünkt sie mindestens ebenso wichtig, wie die des Leibes. Sie steht nicht auf dem Standpunkt Ryffs, daß „wir von Gott von Wege unser missetat heim gesucht werde mit kranckheit, mancherlei zufäll vnnd gebrechen angefochten vnd beleydiget werden", sondern wünscht Kranke aufzuheitern. Deshalb soll man ihr Breischüsslein bunt bestreuen, „denn die Krancken werden etwan lustig, wenn sie etwas seltzams sehen". Man soll ihnen auch ein Gelüst nicht grob abschlagen. Und wenn sie „sawer, sawer!" rufen, dieweil ihnen der Arzt Wein und Essig verbot, soll man einige Tropfen Vitriol (gemeint ist wohl Schwefelblüte) zusetzen. Auch sei das gut für die Würmer bei den Kindern. Zu den zahlreichen Laxiermitteln — sie wurden ja auch vor jeder seelischen Reinigung, jedem bedeutsamen Unternehmen angewendet — will ich bei Gelegenheit des Ryffschen Apothekerbuches reden. Für alle Gegenmittel ist Mandelmilch die Basis. Sonderbar ist folgende Vorschrift: „Etwan erfordert es die Not, daß man Wasser mit Gold oder Stahl stehlet." Ja, bei einem Rezept kommt sogar noch gestoßene „Perllein" und Goldplättchen als heilkräftiger Zusatz vor. Gegen Brustseuche wird der Mandelmilch Anis, Fenchel, Weinbeer, Feigen, Süßholz, Brustbeer, Violsyrup und Rosenhonig zugesetzt. Heute noch beliebte Hustenmittel. Weißer Mohn-

samen und Lattichsamen sollen Schlaf bringen. Ziegenmilch, besonders in gebundenem Zustand, wird große Heilkraft zugeschrieben, nirgends aber fehlt die Mandel. Neben diesen Medizinen finden sich auch eigentliche Kochrezepte, wie folgendes „köstlich Brot für die Kranken“: Trockenes Brot soll gerieben werden, mit Rosenwasser und Eidotter verrührt und beiseit gestellt, bis die Krumen die Flüssigkeit aufgesogen haben und „dick wie Straubenteig sind“. Zucker, Anis, Coriander wird beigemischt und der Teig in Weckenform gebacken. Ein Fleischgericht soll man aus gekochtem, passiertem Fleisch herstellen, das mit in Brühe geweichtem Brot, Mandeln, Zwiebeln, Meerdreubel (Johannisbeeren) in Wein oder Wasser nochmals aufgekocht wird und mit etwas heißem Schmalz, „da geschwellen sie schön“. Ein besonders für Kranke bereitetes Apfelmus ist so: die Äpfel werden in Schmalz gekocht, mit Ingwer, Zimmet, geriebenem Brot oder Eiern. Auch Saffran und heißen Wein mag man daran tun, samt Weinbeerlein und Ingwer, „damit sie den Magen nit beschweren oder bleen“.

Für innere Geschwüre soll man ein — — ungelegtes Ei nehmen, es mit Hühnerbrühe, fett und ungesalzen, eventuell mit Ziegenschmalz zubereiten. Abgesehen davon, daß ich noch nie bei einer Ziege Schmalz entdeckt habe, ziehen wir es vor, uns nicht um ungelegte Eier zu bekümmern. Ich traute aber meinen Augen kaum, als ich auf folgende Vorschrift stieß: „Ein gewaltig ding für alte / schwache / abnemende Leute.“ Da hieß es nämlich, man solle eine Amme, „die gesundes Leibes seye, ein wenig purgiren, dann vier bis sechs Tage gut füttern, wie eine Kindbetterin und einige Tage absaugen lassen. Darnach lasse sie das Kind oder Altes säugen“ und von der Muttermilch Brei kochen. Die „Säugerin“ soll bei guter Stimmung gehalten werden und

nicht überarbeitet, keinem Manne soll sie beywohnen, sondern keusch sein. —

Beim Herrn Medikus Ryff überwiegt der ärztliche Rat. Bei Nasenbluten soll man Rosenwasser mit Nachtschatten oder Seeblumenwasser hochziehen. Nach heftigem Unwillen Trüncklein aus sauren Granatäpfeln (Zitronen), Quittensaft, Agrest (Sauerwein) genießen. Bei Bauchfluß ist der Saft von Myrtillen (Blaubeeren), Johannestreubel, unreifen Weinbeeren zu empfehlen — zusammenziehende Säfte. Dazu esse man zweimal gekochte Linsen mit Endivien, Lattich, Hirse oder Gerste. Bei Tiefschlaf halte man dem Patienten Brot mit Essig unter die Nase. Bei Schlaflosigkeit tut ein Fußbad aus Steinklee, Kamillen, Mohnhäuptern Wunder. Man kann davon auch auf die Stirn legen oder ihn mit Sirup trinken. Gegen belegte Zunge und Mundfäule empfiehlt er Kürbiskern mit Rosenhonig oder Süßholz mit Stärkemehl. Für Schwindsüchtige „Salsen mit Agrest, Gerstenwasser und Milch“, sowie gezuckerte Kürbis, Pinien und Mandelkerne, ja selbst „Marzepan“. Melancholische sollen Salate süß oder sauer essen, Hopfensprossen mit Essig, Olivenöl und Salz, aber beileib keinen Borasch noch Ochsenzunge oder Lactic. Dagegen scheint es munterer zu machen, wenn sie Marzipan aus Oliven mit Aloeholz und Hühnermark erhalten, gut gezuckert. Wer die fallende Sucht hat, darf nichts Grobes essen, auch kein Fleisch von großen Tieren. Während Bockleber heilt, kann der bloße Geruch von Ziegenfleisch schon einen Anfall heraufbeschwören.

Daß Leute mit Podagra nur magere Kost und keine hitzenden Getränke genießen dürfen, lehren unsere Ärzte heute noch, auch daß sie nur kleine, d. h. leichte Fische erhalten. Befremdender wirkt die Vorschrift, daß sie ihre Mahlzeiten rasch hintereinander zu sich nehmen sollen und

nicht mit ungebührlichem Geschwätz lange hinziehen. Sollte die mageren Bissen auch gute Rede schon zu sehr würzen, oder traut der erfahrene Arzt ihrer Mäßigung bei fortgesetzter Verführung nicht?

Als Hauptkur aber beschreibt Ryff ein sonderbares Verfahren — es scheint schon damals viele Podagristen gegeben zu haben, was für die Güte der Weine spricht. Die Überschrift lautet "So im Holtze liegen". Zunächst spricht er von der großen Kraft des Guaiacum (Terebinthe), die er nicht näher zu beschreiben brauche, da jedermann sie kenne. Sie heile die „bösen Krankheiten der Franzosen" und viele andere. Dies ist die einzige Erwähnung der Syphilis, die sich vorfindet. Das Zimmer, in dem die Kur stattfindet, soll „zur Lufterneuerung" mit gutem Holz geheizt werden, der Boden mit Kamille, Krauseminze, Weideblättern und Reblaub bestreut. Von dem Holz wird ein Aufguß hergestellt, indem es fein gehobelt und unter allerhand überflüssigen Vorsichtsmaßregeln aufgebrüht wird. Eine Art Brunnenkur, mit Diät verbunden, Bettruhe und mäßiger Bewegung, ganz in der Art unserer heutigen Karlsbader Kuren. Die Früchte der Terebinthe wurden als Purgiermittel gebraucht.

Medicus Ryff hat es sich nicht nehmen lassen, seinem Neuw Kochbuch von 1580 noch ein „Confectbuch und Haußapothek" anzuhängen, das 1583 ebenfalls in Frankfurt am Main erschienen ist. Die Apotheken ersetzten dazumal auch die Bars und die Parfümerieläden, wie es heute noch in kleinen italienischen Städten Sitte ist, wo die ernste Männerwelt des Örtchens nach Feierabend sich in der kühlen sauberen Apotheke trifft, um bei einem vom Padrone selbst gebrauten Schnäpschen zu kannegießern. Neben den zahllosen Latwergen — unter denen sich auch ein spezieller für „arme Leut" befindet — gibt es da kandierte Kräuter und Früchte,

Dessertweine und Wohlgerüche, „Gut Gräuch und Geruch von Amber, Bisam“ usw., und schließlich eine große Auswahl von gebrannten Wassern, die wohl auch Gesunden trefflich bekommen sein dürften. Darunter besondere Arten für Phlegmatiker, Choleriker und Melancholiker.

Und wenn man ein Leben lang dieser leckeren Apothekerei zugesprochen hatte und auch die Terebinthe nichts mehr half, dann griff man endlich zu der berühmten Podagrasalbe, die aus Haselnußöl, Pomeranzenkern, Fuchs (?), Euphorbie, Gummi, Styrei, Loröl (Lorbeer) und Oleum philosophorum (?) bestand, das „weiss geäder im hirn stärcket und bekräftiget“. Half auch das nichts, dann tröstete man sich, daß gerade das Zipperlein eine gottgesandte Zuchtrute war und ließ sich fleißig aus dem Kranckenkochbüchlein beköstigen . . .





11. Das Gespenstermahl.

Der Schlüssel klirrte leicht im Schloß, als der Hausdiener von draußen abschloß, nachdem er sorgsam die elektrischen Kronen gelöscht hatte. Gleichzeitig erloschen auch die zierlichen Flämmchen auf den elegant gedeckten, aber toteneinsamen Tischen. Nur die großen Monde der Straßenbogenlampen werfen noch einen gedämpften Schein in die leeren Säle. Der Schein tanzte über Glas und Porzellan, über die Blumen und das Silberzeug und blieb an den Lehnen der bereitgestellten Stühle haften; er zitterte ein wenig auf der oberen Rundung und glitt zum Sitz hernieder, von dem er wieder in die Höhe zu wachsen schien. Ein heller Kern bildete sich, der sich dehnte und wuchs und zu menschlichen Formen ausbaute. Der Schein glitt weiter auf den nächsten Stuhl, immer weiter, und bald saß eine luftige und sonderbare Gesellschaft um den gedeckten Tisch. Die Schemen rieben sich die leeren Augenhöhlen, bis so etwas wie ein Blick darin erglomm, und betrachteten einander höflich verwundert. Der am Kopf des Tisches erstanden war, zeigte das fette, glattrasierte Gesicht des antiken Römers; er ordnete die Falten seiner fluoreszierenden Toga und sah sich suchend um. Dann wandte er sich verbindlich an seinen

Nachbar, der sich inzwischen ebenfalls zu einem Römer, wenn auch späterer Periode, entwickelt hatte. „Lukullus," sagte er, sich selbst vorstellend. „Verzeih, wo bleiben wohl die Sklaven mit den Kränzen?" Der zweite legte grüßend die geschlossene Hand an die Stirn. „Ich nenne mich Coelius mit dem Zunamen Apicius. Ich war gelegentlich einer französischen Neuauflage meines Kochbuches . . ." — „Unsterbliches Werk!" rief ein Schemen vis-à-vis im Schoßrock und Jabot. Der Römer dankte ernst. „Ich war also bei jener Gelegenheit kürzlich schon einmal wieder auf der Welt und glaube gehört zu haben, daß Kränze für Männer nicht mehr Usus sind." Der mit dem Jabot war sofort bereit, Auskunft zu geben und rief noch einen anderen Herrn im Lockenkopfe an, den er seinen „cher compatriote" nannte. Man war augenscheinlich unter literarischen Kollegen. Die Herren stellten sich ebenfalls als Verfasser berühmter Kochbücher vor: Alexander Dumas père und Brillat-Savarin. Als dritter Franzose schloß sich ein spitzbärtiger Herr mit elegantem Spitzenkragen an, der von den andern Sire genannt wurde und Heinrich IV. von Frankreich war. Er plauderte ausschließlich und intim mit der Königin Anna von England, neben der ihr feinschmeckerischer Leibarzt Dr. Martin Lister sich soeben erst fertig materialisiert hatte. Auf der andern Seite des Lukullus hatten zwei deutsche Edelleute Platz genommen: Graf Münster und Fürst Pückler-Muskau. Nach und nach waren alle Plätze gefüllt. Neben dem Fürsten saß eine winzige dicke Dame und unterhielt sich leise mit ihrem zweiten Nachbarn, der eine blau-weiß gestreifte Uniform trug. Niemand kannte sie, niemand sprach mit ihnen, während der zwölfte Gast, trotz seines reinen Berlinisch, von allen gekannt und gern gesehen schien.

Kunstgeübt glitten die blassen Geisterblicke über den feinmustrigen Damast des Tischtuches, die zarten Sèvresfiguren und das schwere Silber. Lukullus und Coelius zogen ihre eigenen Eßstäbchen aus den Togen, und Heinrich IV. griff zierlich mit den Fingern in den Teller. Er ließ es aber verstimmt, als Königin Anna ihn flüsternd auf die andern aufmerksam machte. Er war überhaupt leicht beleidigt. Die Geisterspeisen erstanden auf den Tellern, wie die Leute selbst auf den Stühlen entstanden waren: ein huschender Schein, ein feiner ätherischer Duft, und schon lagen die Delikatessen der Jahrhunderte auf dem realen Porzellan, ohne es zu beschmutzen. Am Geistermunde schmolz die luftige Speise ohne Kauen oder Schmatzen dahin. Man fühlte sich behaglich und fachsimpelte durch die Jahrhunderte hindurch.

Coelius deklamierte aus seinem Kochbuch: „Man brate einen Hasen auf einer Schüssel mit Öl; halbgar übergieße man ihn mit einer Sauce aus gestoßenem Pfeffer, Dosten, Raute, Eppichkörnern, Liquamen, Benzoin, Öl und Wein ..." Lukullus schwärmte von einer bestimmten Wurst aus Seekrebsen, Austern, Pfauen und Ingwer. „Nachtigallenzungen," kicherte die Königin Anna, „oder Kranichbeine!" Lukullus ärgerte sich über das alte geschmacklose Märchen und sagte spitzig zu dem französischen Herrscher: „Nun, Sire, was das Huhn im Topf anbetrifft, sind Sie ja wohl Autorität!" Da fuhr Heinrich IV. auf. Es wäre geradezu lächerlich; er habe die berühmte Sauce Mousseline zum Argenteuilspargel erfunden; bei ihm hätte man die besten Bretagner Hammelrücken mit „Navets à la paysanne" bekommen, und er sei verurteilt, durch die ganze Weltgeschichte mit dem albernen Huhn im Topf zu laufen. Das käme von den verdammten Federfuchsern. Er sah böse zu Dumas und Brillat-Savarin

hinüber, die aber so sehr in die Bereitung eines Ganges von Trüffeln in Burgunder auf Artischockenböden vertieft waren, daß sie nicht hörten; der eine wollte das Werk durch Langustescheiben, der andere durch Medaillons von Hühnerbrust krönen. Schließlich mischte sich Graf Münster hinein und schlug vor, einmal originell zu sein und eine Schnitte Ananas zu versuchen. Der berlinische alte Herr — den die andern Dressel nannten — ergriff das Wort und sagte: „Ick weeß nich, for so'n Gepantsche bin ick nich. Grünzeug for sich und Obst for sich und Fleisch ooch for sich. Und denn die Hauptsache: ein guter Droppen Rotspon, meine Herren Geister, dadervon hab' ick mein Lebdach was verstanden!" „Ah," sagte Dumas, „Champagner ist Seele, Rotts-ponn ist Herz." Und Königin Anna erinnerte sich gern an den herben englischen Sekt, während die Römer behaupteten, über den Falerner und Picener ginge nichts, man müsse allerdings schon im Mischkrug Gewürz zusetzen. Dr. Lister aber erzählte von den kulinarischen Vorbeugungsmitteln, den köstlichen Weinmischungen mit Narden, Absinth und Ysop, von denen man bis zu seinem hundertsten Geburtstag trinken konnte, ohne die böse Gicht zu bekommen. Und hierbei nickten alle verständnisinnig. Man war sich ganz klar: heutzutage verstand niemand mehr etwas vom Essen. Fürst Pückler meinte, nur im Tischarrangement habe man seit seiner Zeit Fortschritte gemacht, während sowohl das Königspaar wie die Römer behaupteten, zu ihrer Zeit habe man viel mehr Pracht und Geschmack entfaltet. Schließlich redeten alle zehn Schemen auf einmal.

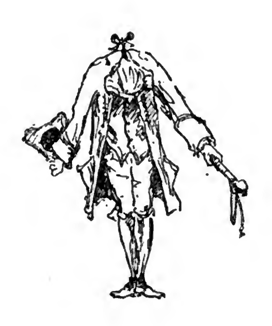
Nur zwei saßen still und stumm. Sagten nichts, sondern aßen nur eifrig von jedem Gericht.

Schließlich konnten die Franzosen ihre Neugier nicht

mehr beherrschen. „Wer sind die Herrschaften eigentlich?“ fragt Dumas über den Tisch hinüber.

Da tat der Blau-weiße den Mund auf und sprach mit hohler Stimme:

„Ich bin Aschinger mit den Zehnpfennigbrötchen und die Dame ist Lina Morgenstern von den Volksküchen!“ Da stießen die gastronomischen Gespenster einen gellen Schrei des Entsetzens aus und zerstoben in die dämmernde Luft.




Princeton University Library
32101 059438455

